INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN

Concerto

Espresso
2 Espresso

FR Français

CE

Doc. N° **H3705FR00**
Edition 1 05 - 2011

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Targhetta di identificazione
Identification label

Valbrembo, 01/01/2012

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Européias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Direttive europee / European directives	**Sostituita da / Repealed by**
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/96/EC	

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Norme armonizzate / Specifiche tecniche	**Harmonised standards Technical specifications**
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008	
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010	
EN 62233:2008	
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009	
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008	
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009	
EN 61000-3-3: 2008	
EN 61000-4-2: 2009	
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008	
EN 61000-4-4: 2004	
EN 61000-4-5: 2006	
EN 61000-4-6: 2009	
EN 61000-4-11: 2004	

Il fascicolo tecnico è costituito presso:
The technical file is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité aux Directives et aux Normes européennes qui est prévue par la législation en vigueur est rapportée sur la 1ère page de ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil.

CE Sur cette page on déclare que la machine qui est décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des Directives Européennes et modifications et intégrations successives, et aux normes harmonisées ou aux spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE et énoncées sur ladite page.

Avertissements

POUR L'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien successives doivent être effectuées par des techniciens spécialisés et instruits sur l'usage de cet appareil, suivant les normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans le système de paiement. Donc tous dommages éventuels à l'appareil ou à des choses et des personnes dérivant d'une mauvaise installation du système de paiement, seront seulement et exclusivement à la charge de celui qui en a exécuté l'installation.

Il faudra faire vérifier, au moins une fois par an, par des techniciens spécialisés, que l'appareil est intact et que les installations relatives sont conformes aux normes.

Le matériel d'emballage devra être éliminé dans le respect de l'environnement

POUR L'EMPLOI

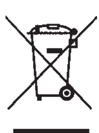
L'appareil peut être utilisé par des enfants et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sous la surveillance des personnes responsables de leur sécurité, ou après formation spécifique pour l'emploi de la machine. La personne qui s'occupe de surveiller les enfants doit leur empêcher de jouer avec l'appareil.

POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

- pour le nettoyage de l'appareil utiliser des produits biodégradables;;
- éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour le chargement et pour le nettoyage de l'appareil;
- le fait d'éteindre l'appareil pendant les périodes de non utilisation vous permettra d'économiser beaucoup d'énergie.

POUR LA DÉMOLITION



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet commun, mais en respectant ce qui est établi par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales qui en dérivent, afin de prévenir toute conséquence négative possible sur l'environnement et sur la santé humaine.
La collecte sélective à la fin de la vie utile de l'appareil est organisée et gérée par le producteur.
Pour éliminer correctement l'appareil, contactez le point de vente où vous l'avez acheté ou notre service après-vente.
L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur comporte l'application des sanctions administratives qui sont prévues par la réglementation en vigueur.

Attention !

Si l'appareil est muni d'un système de réfrigération, l'unité de réfrigération contient du gaz fluoruré à effet de serre HFC-R134a, dont l'usage est réglementé par le protocole de Kyoto, et dont le potentiel de réchauffement global est égal à 1300.




THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design and manufacturing of electronical and electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2010 - 04 - 27

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *René Wasmer*, *President of IQNET*

CISQ — *Gianrenzo Prati*, *President of CISQ*

IQNet partners*:

AENOR *Spain* AFAQ AFNOR *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong China* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* Inspecta Certification *Finland* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland* QMI *Canada* Quality Austria *Austria* RR *Russia* SAI Global *Australia* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia* SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* *YUQS Serbia*

IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, NSAI Inc., QMI and SAI Global

*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27 Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel
President of IQNET

CISQ

Gianrenzo Prati
President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong China* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* Inspecta Certification *Finland* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland* Quality Austria *Austria* RR *Russia* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia* SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* TSE *Turkey* YUQS *Serbia*

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Français

SOMMAIRE

Introduction

La documentation technique qui accompagne l'appareil en fait partie intégrante et doit donc accompagner tous ses déplacements ou transferts de propriété, afin de permettre la possibilité de consultation de la part des opérateurs.

Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, il faut lire attentivement et comprendre le contenu de la documentation jointe car elle fournit d'importantes informations relatives à la sécurité d'installation, aux normes d'utilisation et aux opérations d'entretien.

Le manuel est articulé en trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer sur des zones de l'appareil accessibles uniquement avec la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.
Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte et les informations nécessaires pour utiliser au mieux les performances de l'appareil.
Le **troisième chapitre** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour l'accès à des zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent être effectuées uniquement par du personnel avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule spécifique, qui se trouve sur la plaque des caractéristiques, située à l'intérieur, sur le côté droit.
La plaque est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de l'appareil et elle reporte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en sécurité, les informations techniques en tout genre et de faciliter la gestion des pièces de rechange.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les éventuels problèmes techniques peuvent être résolus avec de petites interventions ; nous conseillons donc de lire attentivement le manuel présent, avant de contacter le fabricant.
Dans le cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnement que l'on n'arrive pas à résoudre, s'adresser à :

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italie - Tél. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.
Il est possible de soulever l'appareil avec un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure de l'appareil et du côté indiqué clairement par le symbole placé sur l'emballage en carton.

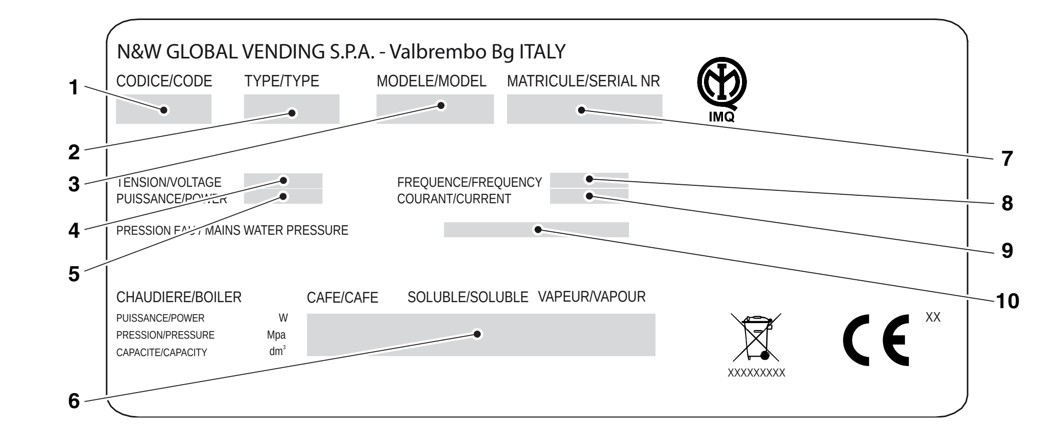
Il faut, en revanche, éviter de :

- Renverser le distributeur ;
- Tirer le distributeur avec des cordes ou autre ;
- Soulever le distributeur par les prises latérales ;
- Soulever le distributeur à l'aide d'élingues ou de cordes ;
- Secouer le distributeur et/ou l'emballage.

Pour le stockage, il faut que le lieu soit au sec et avec des températures comprises entre 0 et 40 °C.
Avec l'emballage original, il est possible, si nécessaire, de superposer 2 appareils.
Il est important de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.


Fig. 1

1- Code produit
2- Type
3- Modèle
4- Tension de fonctionnement
5- Puissance absorbée
6- Données chaudières
7- N° de série
8- Fréquence
9- Courant
10- Caractéristiques réseau d'eau



POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L’appareil n'est pas adapté pour des installations à l'extérieur, il doit être installé dans des lieux au sec, avec des températures comprises entre 2° C et 32° C et il ne peut pas être installé dans des lieux où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).
L’appareil doit être placé à proximité d'un mur et de manière à ce que le panneau arrière se trouve à une distance minimale de 4 cm de celui-ci pour permettre la ventilation régulière. Il ne doit être couvert en aucun cas par un linge ou semblables.
L’appareil doit être positionné de manière à ce que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.
Éventuellement, le mettre à niveau en utilisant les pieds réglables fournis à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm	1700
Hauteur panneau supérieur levé	mm	203
Largeur	mm	600
Encombrement avec porte ouverte	mm	1200
Profondeur	mm	740
Profondeur avec porte ouverte	mm	1250
Poids sans emballage	Kg	125

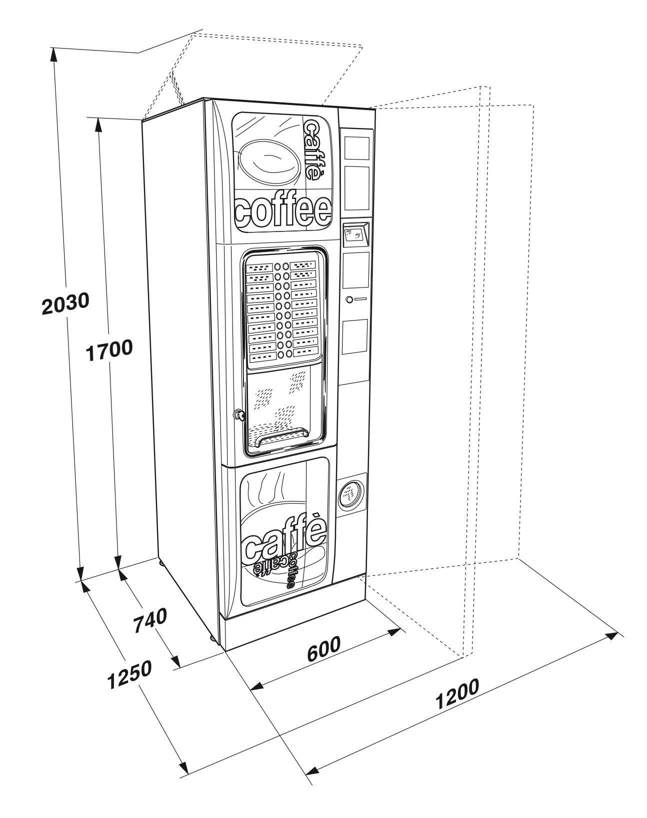


Fig. 2

Tension d'alimentation	V~	230-240
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	1850

Système de paiement

L’appareil est fourni avec une prédisposition électrique pour les systèmes avec protocole Executive, BDV, MDB et pour le montage de validateurs à 24 Vdc.
En plus du logement pour le monnayeur, il est prévu l'espace pour le montage (en option) des systèmes de paiement les plus répandus.

Prix de vente

Pour chaque sélection, il est possible de configurer un prix différent programmable ;
Le calibrage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

Caisse monnaies

En acier. Couvercle et serrure disponibles comme accessoires.

Alimentation en eau

Alimentation en eau du réseau avec pression d'eau comprise entre 0,05 et 0,85 Mpa (0,5 et 8,5 Bars).
Le logiciel de l'appareil est prévu pour gérer l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option applicable dans le meuble de service).

Réglages possibles

Expresso : granulométrie ; dose café, et eau volumétriques
Instant : doses café, solubles et eau temporisée.
Température : Réglable par logiciel.

Autorisations

- Présence gobelets
- Présence eau
- Présence café
- Position groupe café
- Vide déchets liquides
- Température de fonctionnement atteinte

Sécurités

- interrupteur de porte
- thermostat de sécurité de la chaudière à réarmement manuel
- grippage flotteur air-break
- électrovanne anti-inondation
- flotteur bac à marcs liquides plein
- contrôle court-circuit / interruption des sondes des chaudières
- protection à temps de :
  - Pompe
  - Motoréducteur groupe café
  - Distribution café
  - Moulin à café
  - Moteur changement colonne
- protection thermique de :
  - Moteurs doseurs
  - Motoréducteur groupe café
  - Électroaimant déclenchement café
  - Pompe
  - Mixers
  - Moteur moulin à café
- protection avec fusible
  - Transformateur alimentation platine et monnayeur (Primaire et secondaire)

Capacité récipients

L'appareil peut être équipé avec plusieurs combinaisons de récipients de type différent pour distribuer plusieurs types de produits.

Café en grains	Kg.	3.2
ou	Kg.	2.1+2.1
Palettes	N-	450
Gobelets	N-	490

Pour les produits instantanés, selon les modèles, on peut installer des récipients avec capacité de 2 5, 4 ou 6 litres.

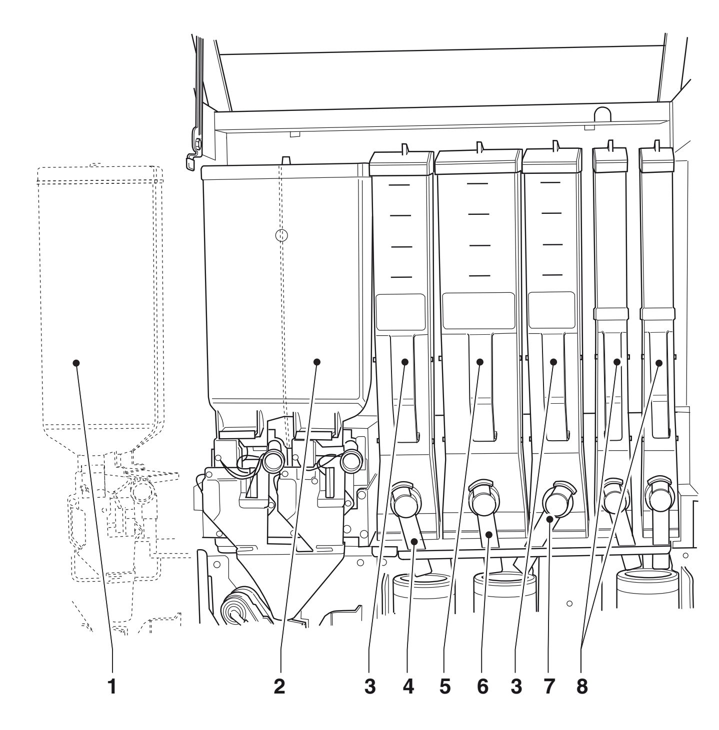


Fig. 3

1- Récipient café en grains (en alternative)
2- Récipient café en grains double (en alternative)
3- Récipient 4.5l
4- Embouchure droite
5- Récipient 6 l
6- Embouchure centrale
7- Embouchure gauche
8- Récipient 2,5 l

La quantité indicative de produit est indiquée dans le tableau suivant

Dimension récipient	2.5 l	4.5 l	6 l
Café soluble Kg	0.6	1.0	1.3
Lait Kg	0.7	1.2	1.7
Chocolat Kg	1.7	3.2	4.5
Sucre Kg	2.0	3.5	5.0
Thé au citron Kg	2.0	3.5	5.0
Bouillon Kg.	1.4	2.5	3.5

La quantité effective peut s'écarter des valeurs indiquées selon le poids spécifique des différents produits.

Consommation d'énergie électrique

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs comme la température et la ventilation du lieu où l'appareil est positionné, de la température de l'eau en entrée, de la température de la chaudière, etc.
Si l'on effectue la mesure avec une température ambiante de 22 °C, on relève les consommations d'énergie suivantes :

Rejoindre la température	Wh	36,87
24h de stand-by:	Wh	1320

La consommation d'énergie calculée sur les valeurs moyennes ci-dessus est purement indicative.

Accessoires

Il est possible de monter sur l'appareil une vaste gamme d'accessoires pour varier les performances :
Les kits de montage sont accompagnés d'instructions de montage et de test qui doivent être scrupuleusement suivies pour la sécurité de l'appareil.

Le montage et les opérations suivantes de test doivent être effectués par du personnel qualifié, avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.
La serrure est accompagnée d'une clé de couleur argent, avec la combinaison standard, à utiliser pour l'utilisation normale d'ouverture et de fermeture.
Il est possible de personnaliser les serrures à l'aide d'un kit, disponible comme accessoire, qui permet de changer la combinaison de la serrure.
Le kit est composé d'une clé de rechange (noire) de la combinaison standard et de clés de rechange (or) et d'utilisation (argent) de la nouvelle combinaison.
Des emballages de clés de rechange et d'utilisation avec d'autres combinaisons peuvent être fournis sur demande.
En outre, d'autres emballages de clés d'utilisation (argent) peuvent être demandés en spécifiant la combinaison estampillée sur les clés.
Normalement, il faut utiliser uniquement la clé d'utilisation (argent), alors que les clés de rechange de combinaison (or) pourront être conservées comme clés de réserve.

Éviter d'utiliser pour l'ouverture normale la clé de rechange car cela pourrait endommager la serrure.

Pour changer la combinaison :

- Ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de forcer la rotation ;
- Lubrifier légèrement avec un spray l'intérieur de la serrure ;
- Insérer la clé de rechange (noire) actuelle et la tourner jusqu'à la position de rechange (cran de référence à 120°);
- Extraire la clé de rechange actuelle et insérer la clé de rechange (or) avec la nouvelle combinaison ;
- Tourner jusqu'à la position de fermeture (0°) et extraire la clé de rechange.

La serrure a maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés de l'ancienne combinaison ne sont plus utilisables pour la nouvelle combinaison.

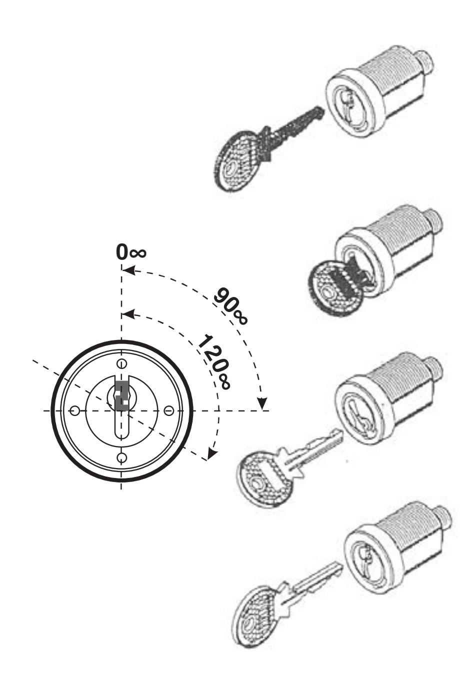


Fig. 4

Chapitre 1
Nettoyage et chargement

L’appareil n'est pas adapté pour des installations à l'extérieur, il doit être installé dans des lieux au sec, avec des températures comprises entre 2° C et 32° C et il ne peut pas être installé dans des lieux où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).

INTERRUPTEUR DE PORTE

Si l'on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet coupe la tension électrique de l'appareil pour permettre les opérations, décrites ci-dessous, de chargement et de nettoyage ordinaire en toute sécurité.

Toutes les opérations qui ont besoin de l'appareil sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Conformément aux normes en vigueur dans le domaine sanitaire et de la sécurité, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des matériaux au contact des aliments ; il doit donc effectuer l'entretien de l'appareil afin de prévenir la formation de bactéries.

Au moment de l'installation, il faut effectuer la sanitisation complète des circuits hydrauliques et des parties au contact des aliments pour éliminer les éventuelles bactéries formées pendant le stockage.

C'est une bonne norme d'utiliser les produits de sanitisation pour le nettoyage des surfaces qui ne sont pas directement au contact des aliments. Certaines parties de l'appareil peuvent être endommagées par des détergents agressifs.
Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par la non-observation des indications ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

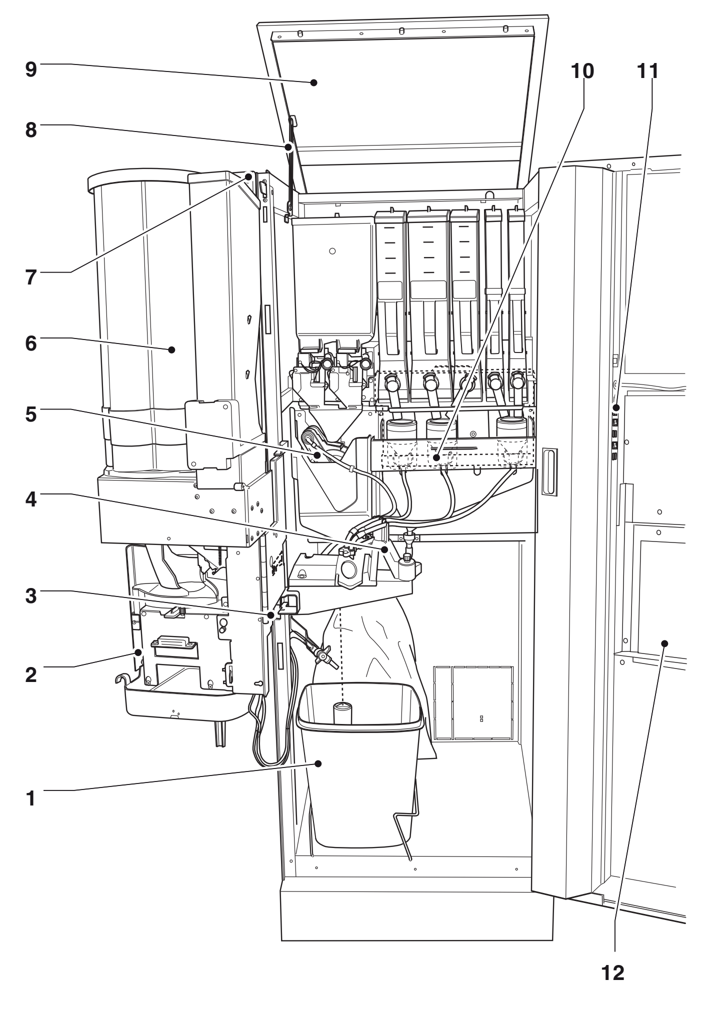


Fig. 5

1- Sceau plein fonds
2- Logement distribution
3- Interrupteur de porte
4- Gicleurs mobiles
5- Groupe infuseur
6- Convoyeur gobelets
7- Convoyeur palettes
8- Dispositifs bloc panneau supérieur
9- Panneau supérieur
10- Mixer
11- Boutons de fonctionnement
12- Battant logement de prélèvement

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RÉCIPIENTS OUVERTS
(ex. Gobelets en plastiques, tasses en céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- Infusion de produits comme le café et le thé ;

- Reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant “appropriés à la distribution automatique” en récipients ouverts.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. Ils ne doivent en aucun cas être conservés et/ou conditionnés pour une utilisation successive.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur sont placées sur le côté externe de la porte (voir fig. 6).
Les plaques avec le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et elles devront être insérées au moment de l'installation.
A l'intérieur de l'appareil, sur le côté droit du logement du monnayeur, on trouve le bouton de Programmation qui permet d'accéder aux fonctions de l'appareil et les boutons de service.

Niveau de bruit

Le niveau de pression sonore continu, équivalent, pondéré, est inférieur à 70 dB.

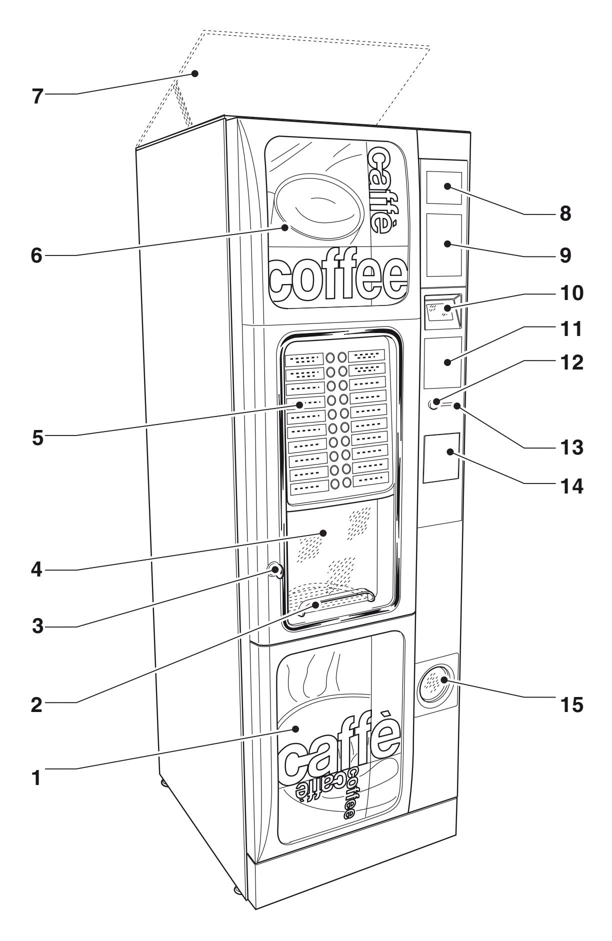


Fig. 6

1- Panneau personnalisé
2- Battant avec frein (option)
3- Serrure
4- Logement distribution
5- Menu sélections
6- Panneau personnalisé
7- Panneau supérieur ouvrant
8- Espace publicitaire / Logo
9- Espace pour accepteur billets
10- Afficheur
11- Espace publicitaire ou systèmes cashless
12- Poussoir récupération monnaies
13- Introduction monnaies
14- Espace publicitaire / clavier numérique
15- Récupération monnaies

CHARGEMENT

Café en grains

Soulever le panneau supérieur de l'appareil.
Le remplir de café en grains (1,2 kg max.) en s'assurant que le volet soit complètement ouvert (voir fig. 7).

Sucre et produits solubles

Sur chaque récipient, il y a une plaque auto-adhésive qui indique le produit relatif.
Après avoir soulevé le couvercle, introduire dans chaque récipient les produits à distribuer en ayant soin de ne pas les comprimer.
S'assurer que les produits ne contiennent pas de grumeaux.

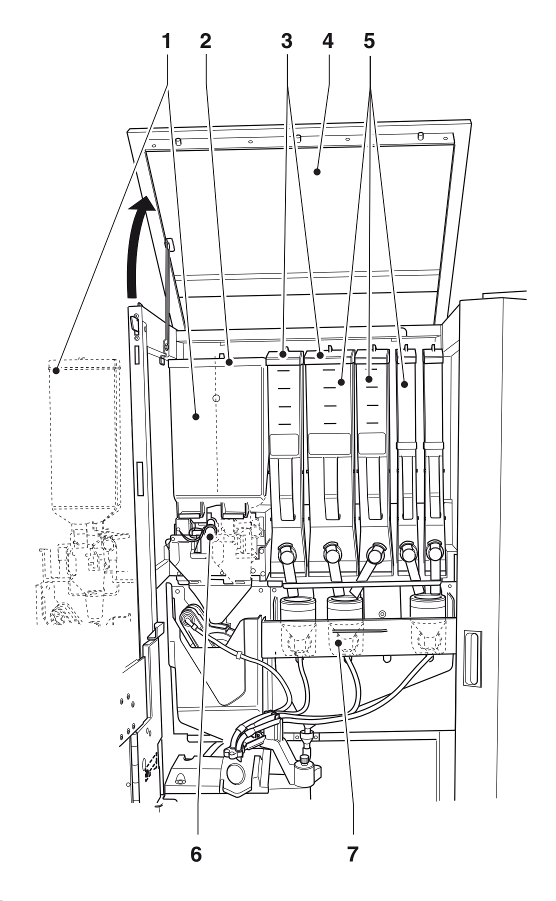


Fig. 7

1- Récipient café (en alternative)
2- Couvercle récipient café
3- Couvercle récipient soluble
4- Panneau ouvrant supérieur
5- Récipients solubles
6- Manette de réglage de la mouture
7- Mixer

CHARGEMENT GOBELETS

Pour la première charge (distributeur gobelets complètement vide) agir de la manière suivante:

- Enlever tension à l'appareil;
- faire tourner étagère vers l'extérieur, agissant sur l'arrêt de fixation;
- enlever le couvercle de la petite tour gobelets ;
- charger les verres dans les colonnes, excluant celle relative au trou de distribution;
- donner tension à l'appareil, la première colonne de gobelets se disposera automatiquement sur le trou de distribution;
- charger la colonne vide;
- Décrocher un ou plusieurs gobelets avec un poussoir spécial et remettre le couvercle sur la petite tour gobelets.

L'étagère du distributeur gobelets a une double articulation qui améliore l'accessibilité au distributeur gobelets, en particulier quand l'appareil est installé dans la batterie

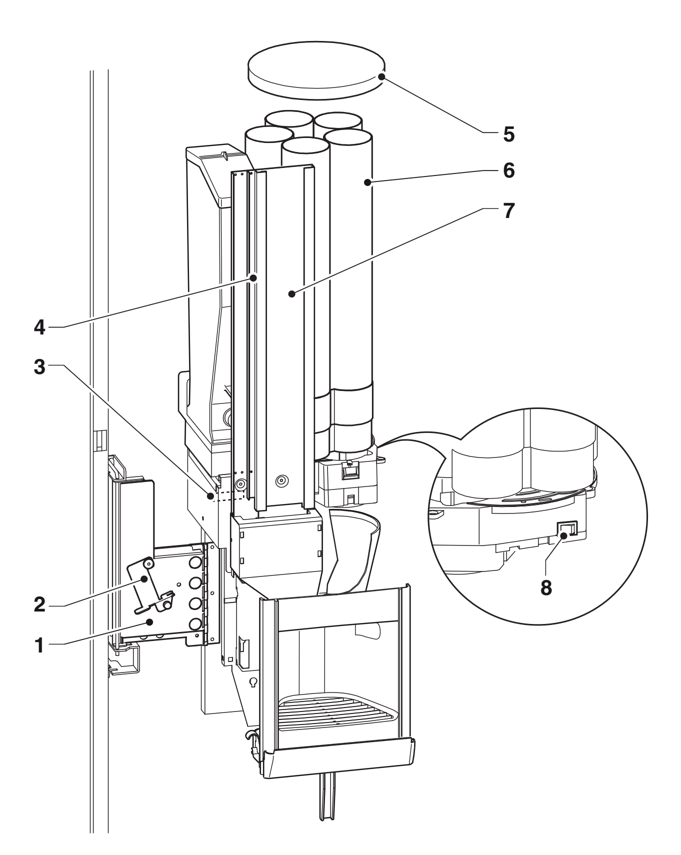


Fig. 8

1- Etagère qui peut être articulée
2- Levier déblocage articulation
3- Aimant positionnement étagère
4- Guide palettes réglable
5- Couvercle
6- Convoyeur gobelets
7- Convoyeur palettes
8- Convoyeur gobelets

NETTOYAGE

Code Couleurs

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les pièces à nettoyer et à sanitiser régulièrement sont de couleur bleue.
Agir sur les pièces de couleur verte pour démonter les pièces bleues et effectuer les opérations de nettoyage et de sanitisation.
Seules quelques pièces relatives au groupe infuseur expresso ne suivent pas cette règle car elles sont réalisées avec un matériau spécifique.

Sanitisation des mixers et des circuits alimentaires

Au moment de l'installation de l'appareil, et au moins une fois par semaine, ou plus souvent en fonction de l'utilisation et de la qualité de l'eau en entrée, il faut effectuer une désinfection soignée des mixers et des conduits de distribution des boissons solubles pour garantir l'hygiène des produits distribués.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs poudres, mixer et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et gicleurs de distribution ;
- Logement distribution.

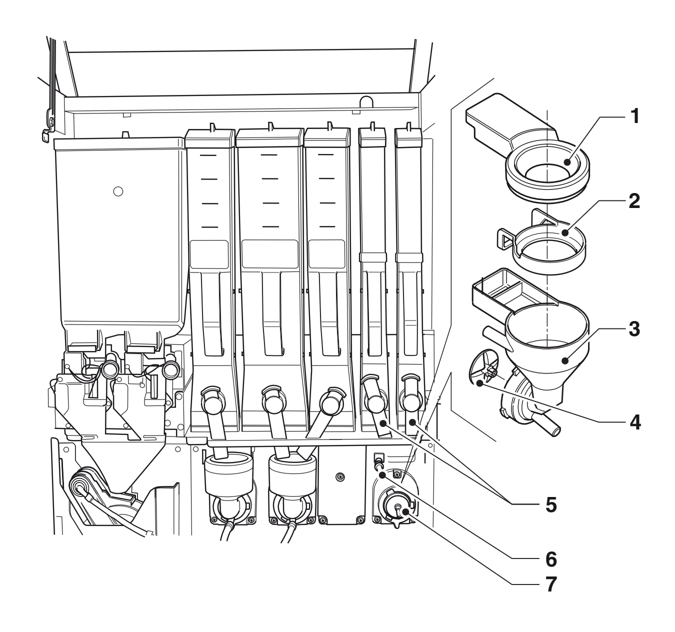


Fig. 9

1- Entonnoir poudres
2- Anneau pare-éclaboussures
3- Convoyeur eau
4- Ventilateur mixer
5- Embouchure poudre
6- gicleur entrée
7- Bride de fixation mixer

- Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixer et soulever les embouchures de poudre jusqu'à l'arrêt ;
- Enlever (voir fig. 9) des mixers les entonnoirs des poudres, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt de poudres et les ventilateurs des mixers solubles ;
- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer (fig. 10) ;

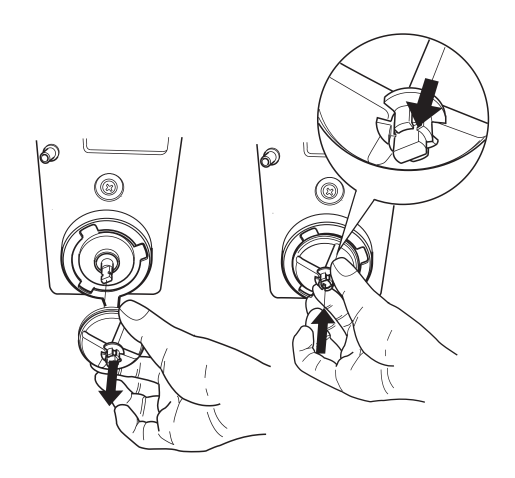


Fig. 10

- Laver tous les composants avec des produits sanitisants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses ;

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.

- Plonger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution sanitisante préparée précédemment ;
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs eau ;
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.

Après avoir monté les pièces, il faut :

- Effectuer le lavage des mixers et ajouter dans les différents entonnoirs quelques gouttes de la solution sanitisante.
- Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des pièces intéressées pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.

Toutes les opérations qui ont besoin de l'appareil sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées SEULEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

Groupe expresso

A chaque chargement, ou au moins une fois par semaine, il faut nettoyer les parties externes du groupe café pour éliminer d'éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir café, des filtres et des racloirs.
Il faut démontrer périodiquement la couverture du groupe infuseur et l'entonnoir café (voir fig.11)
Laver et essuyer soigneusement les parties démontées;

Attention !

Il est indispensable de remonter le couvercle avant de remettre en marche l'appareil (voir figure 11).

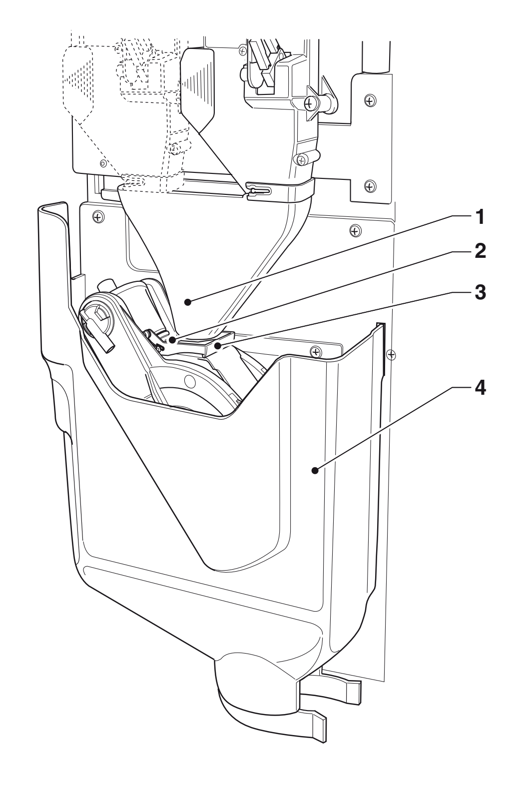


Fig. 11

1- Entonnoir café
2- Filtres
3- Racloirs
4- Couvercle groupe

Déclenchement sucre

Sur les modèles où la distribution du sucre est prévue directement dans le gobelet, il faut nettoyer périodiquement, avec de l'eau chaude, le dispositif de déclenchement en intervenant de la manière suivante :

- soulever le levier élastique pour libérer le gicleur
- enlever le gicleur de distribution
- enlever le toboggan sucre
- laver et essuyer soigneusement
- après le nettoyage réinstaller le tout suivant l’ordre contraire

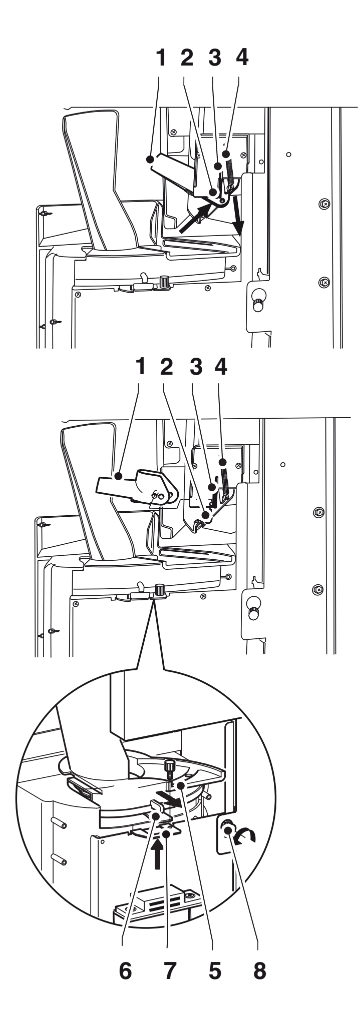


Fig. 12

1- Gicleur distribution du sucre
2- Goujon
3- Levier élastique
4- Ressort de rappel
5- Toboggan gobelets
6- Levier décrochement toboggan gobelets
7- Crochet positionnement toboggan
8- Goudron fixation toboggan

Logement distribution

Pour le nettoyage du logement de distribution, il vaut mieux l'enlever de l'appareil.

- Enlever les godrons de blocage du logement ;
- Décrocher le logement en agissant sur les ailettes de fixation ;
- Laver avec une solution de détergent neutre en faisant très attention aux lamelles du capteur de tasses et des leds d'éclairage du logement.

Laver avec une solution de détergent neutre en faisant très attention aux lamelles du capteur de tasses et des leds d'éclairage du logement.

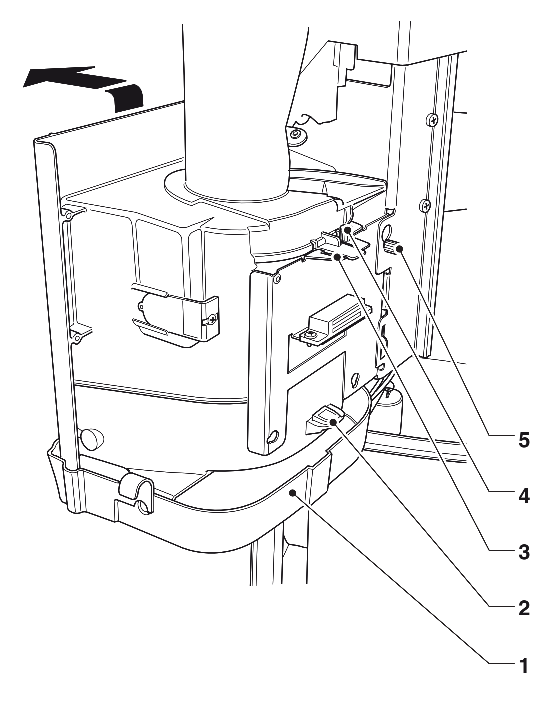


Fig. 13

1- Bac logement de distribution
2- Crochet grille logement distribution
3- Aile blocage toboggan gobelets
4- Goudron fixation toboggan gobelets
5- Goudron fixation groupe logement érogation

N.B. Pour nettoyer la grille unique, démonter le petit bac logement distribution et par conséquent, agissant sur le crochet postérieur, enlever la grille.

Canalisations mélangeurs

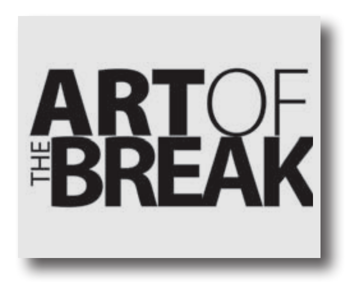
Périodiquement, il faut les nettoyer d’éventuels restes de poussières la zone des entonnoirs et le plan d’appui des récipients utilisant un petit aspirateur ou un pinceau. Les surfaces peuvent être nettoyées avec un chiffon humide

Nettoyage du réservoir d'alimentation en eau (En option)

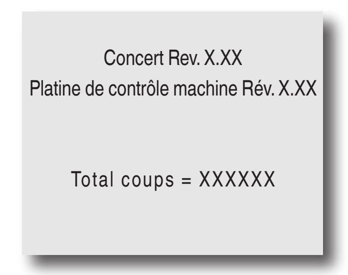
Pour les appareils qui utilisent le réservoir d'eau, il faut effectuer, au moins une fois par semaine, la sanification du réservoir avec les produits utilisés pour les mixers.

Mise en marche

Chaque fois que l'on met l'appareil sous tension, l'afficheur affiche l'image



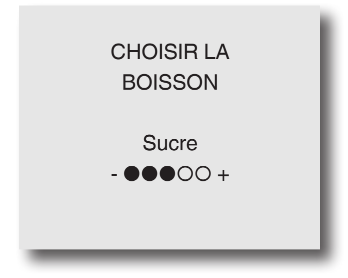
puis le numéro de la version du logiciel de l'appareil et la révision du logiciel de la platine de contrôle de la machine.
Il est possible de programmer l'appareil pour afficher, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées (total coups)



Puis, un contrôle est effectué sur la chaudière pour démarrer le cycle de réchauffement de celle-ci.



Le cycle de réchauffement terminé, après quelques secondes, l'afficheur affiche le message avec l'invitation à sélectionner la boisson et l'éclairage de l'appareil est activé.



Suspension du service

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates de d'échéance des produits, il faut :

- Vider complètement les récipients et les laver soigneusement avec les produits sanitisants utilisés pour les mixers.
- Vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à l'indication de vide.
- Vider complètement la chaudière et l’air-break en desserrant le collier sur le tuyau.

Chapitre 2
Installation

L'installation et les opérations suivantes d'entretien, doivent être effectuées avec l'**appareil sous tension** et donc par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.
Pour mettre l'installation sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé prévue à cet effet dans la fissure (voir fig. 14).
La fermeture de la porte est possible seulement après avoir extrait la clé jaune de l'interrupteur de la porte et avoir abaissé le ciel de l'appareil.

L'appareil doit être installé dans un lieu au sec, avec des températures comprises entre 2° et 32° C.

Au moment de l'installation, il faut effectuer la sanitisation complète des circuits hydrauliques et des parties au contact des aliments pour éliminer les éventuelles bactéries qui pourraient s'être formées pendant le stockage.

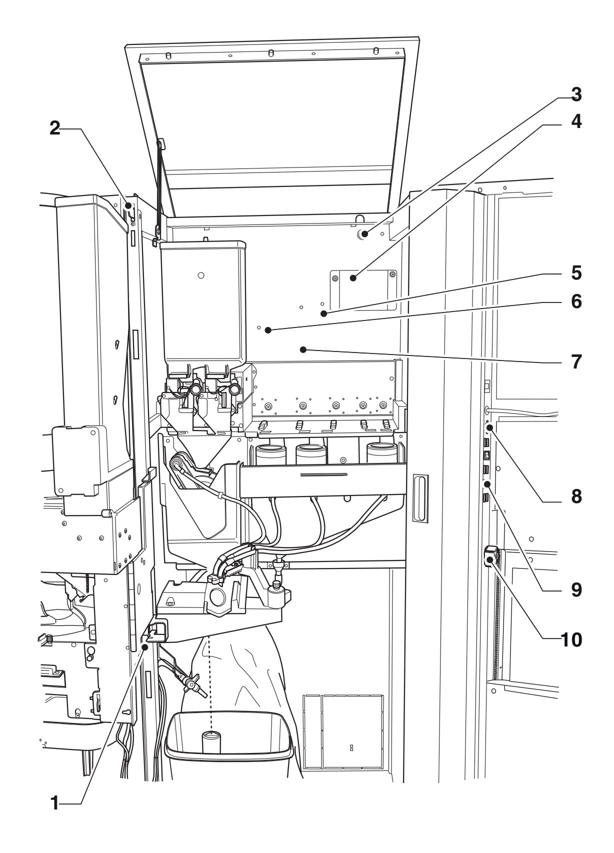


Fig. 14

1- Interrupteur de porte
2- Dispositif de contrôle fermeture panneau supérieur
3- Fusible de réseau
4- Battant accès fusibles panneau
5- LED
6- LED
7- LED
8- Connecteur sériel
9- Bouton entrée programmation
10- Moteur ouverture battant

INTERRUPTEUR DE PORTE

Si l'on ouvre la porte, un micro-interrupteur prévu à cet effet coupe la tension à l'appareil.
Pour mettre l'installation sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé prévue à cet effet dans la fissure (voir fig. 14).

Avec la porte ouverte, on ne peut pas accéder aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvercles restent sous tension et elles sont mises en évidence par la plaque "couper la tension avant d'enlever le couvercle".

Avant d'enlever ces couvercles, il faut débrancher le câble d'alimentation du réseau.

La fermeture de la porte est possible seulement après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte, abaissé le panneau supérieur de l'appareil et fermé l'embouchure du récipient café afin que les dispositifs de contrôle de fermeture soient actionnés.

ASSEMBLAGE

Déballage du distributeur

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil.

Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.

Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans des centres agréés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des entreprises spécialisées.

Important !!

L'appareil doit être positionné de manière à ce que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.
Éventuellement, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglages prévus à cet effet (voir fig. 15) et fournis.

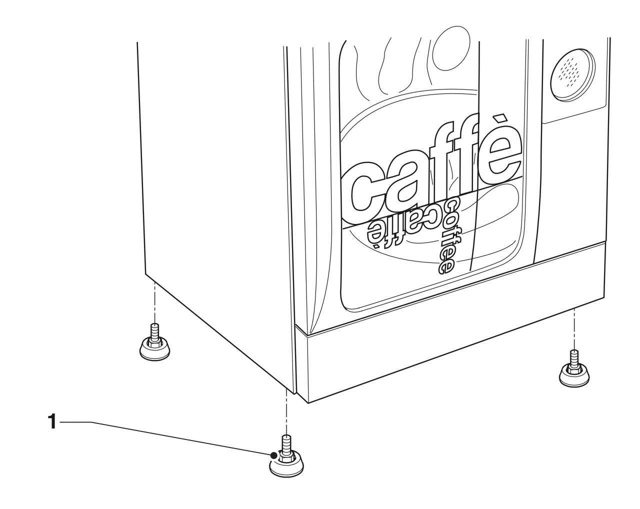


Fig. 15

1- Pied réglable

Insertion plaques

Enlever la vis de fixation et retirer le couvercle.
Les plaques doivent être insérées dans les fissures prévues à cet effet (voir fig. 16).
Selon les modèles, certains boutons pourraient ne pas être utilisés (voir tableau doses sélections).
La fourniture comprend aussi les plaques auto-adhésives à appliquer sur les récipients en fonction de la disposition (voir tableau doses sélections).

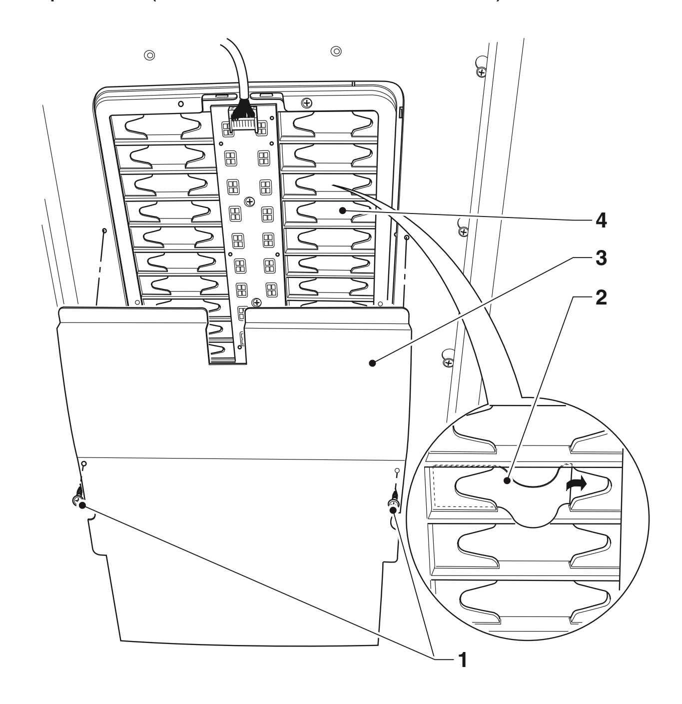


Fig. 16

1- Vis fixation couverture clavier
2- Plaque flexible
3- Couverture clavier
4- Support plaques

insérer des instructions ou des étiquettes publicitaires sur l'interface utilisateur.
En l'absence du clavier numérique appliquer le couvercle (fourni)

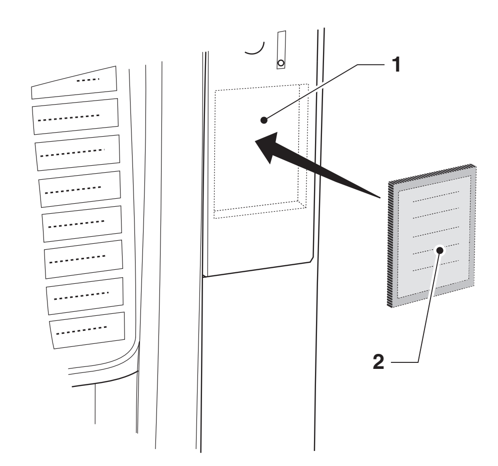


Fig. 17

1- Instructions espace étiquettes / clavier numérique
2- couvercle avec instructions étiquette

Système de paiement

L'appareil est vendu sans système de paiement, et donc, la responsabilité pour des dommages à l'appareil ou aux biens et aux personnes, dérivant d'une installation erronée du système de paiement, seront exclusivement de qui a effectué l'installation.

Le validateur peut être monté directement dans l'appareil. Vérifier que la programmation des paramètres relatifs est correcte.
Les systèmes "cashless" peuvent être logés dans l'appareil ; d'autres systèmes de paiement comme "change giver" doivent être physiquement logés dans le meuble de support ou dans le module latéral (en option).
L'utilisation de systèmes de paiement comme "change givers" et/ou "cashless" est possible seulement en utilisant les kits de connexion prévus à cet effet.

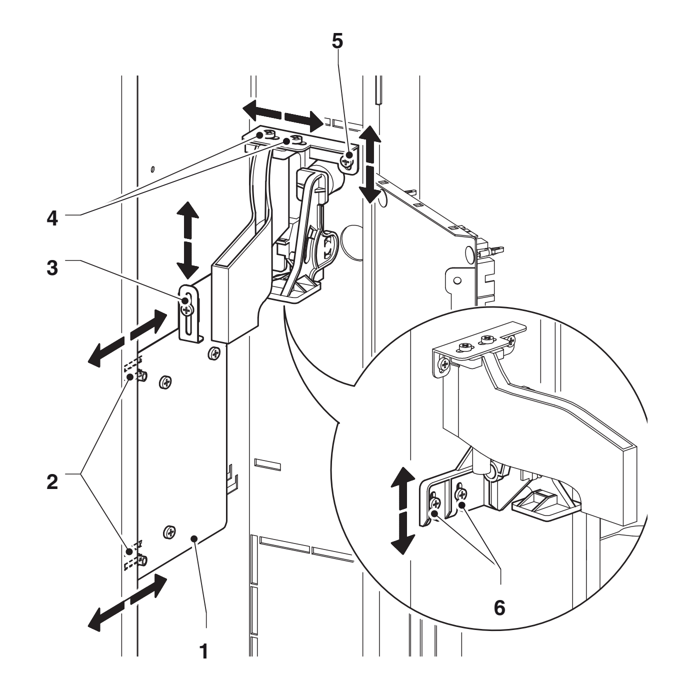


Fig. 18

1- Support monnayeur
2- Réglage support monnayeur
3- Équerre fixation monnayeur
4- Réglage toboggan monnaies
5- Réglage vertical toboggan monnaies
6- Réglage poussoir récupération monnaies

ALIMENTATION EN EAU

Le distributeur doit être alimenté en eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur là où l'on installe l'appareil.
L'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable avec une pression comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0,5-8,5 bars).
Faire sortir l'eau du réseau jusqu'à ce qu'elle se présente limpide et sans traces de saleté.
Raccorder à l'aide d'un tuyau avec un diamètre interne minimum de 6 mm (disponible aussi comme kit) approprié pour supporter la pression de réseau et de type adapté pour aliments, le réseau d'eau au raccord ¾" gaz de l'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 18).
Il est opportun d'appliquer un robinet sur le réseau à l'extérieur de l'appareil, en position accessible.

Pour brancher la machine au réseau eau utiliser seulement ensemble de garnitures et tuyaux nouveaux. Ne pas réutiliser le matériel éventuellement existant.

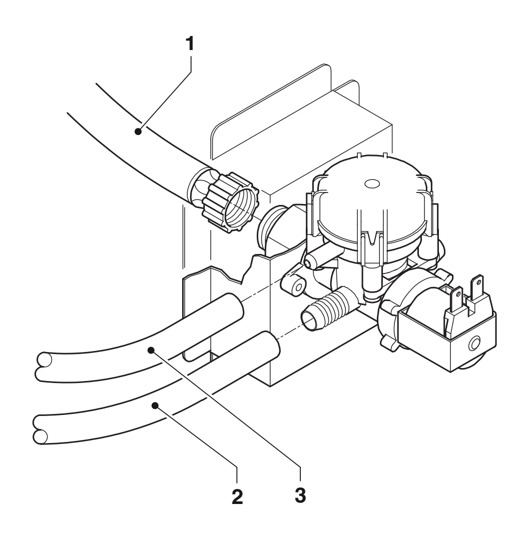


Fig. 18

1- Tuyau entrée G¾"
2- Tuyau de refoulement
3- Tuyau de trop-plein

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 18) est équipée d'un dispositif anti-inondation qui permet de bloquer mécaniquement l'entrée de l'eau à la suite d'un mauvais fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière.
Pour rétablir le fonctionnement normal, intervenir de la manière suivante :

- évacuer l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau à l'extérieur de l'appareil ;
- desserrer le raccord qui fixe le tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression restante de réseau et le serrer de nouveau (voir fig. 18);
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

DÉCALCIFICATEUR

L'appareil est fourni sans décalcificateur.
Dans le cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire de monter un décalcificateur.
Utiliser des décalcificateurs de capacité appropriée à l'utilisation effective de l'appareil.
Dans le cas d'alimentation par réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches de filtration prévues à cet effet.
Les cartouches devront être remplacées périodiquement selon la qualité de l'eau et les indications du fabricant.
Les décalcificateurs, disponibles aussi comme accessoire, devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par un fusible de 15 A.
Pour le branchement, vérifier que les données de la plaque correspondent à celle du réseau, en particulier :

- La valeur de la tension d'alimentation doit être comprise dans les limites recommandées pour les points de branchement ;
- L'interrupteur général doit avoir des caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale demandée et assurer un débranchement omnipolaire du réseau avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'interrupteur, la prise de courant et la fiche doivent être placés dans une position accessible.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée seulement quand celui-ci est correctement branché à une installation efficace de mise à la terre, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.

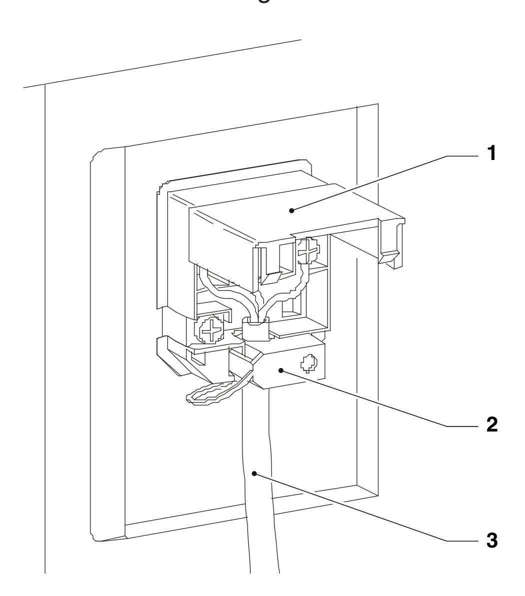


Fig. 19

1- Petit couvercle soulevable
2- Borne serre-câbles
3- Câble de réseau

Il faut vérifier ce critère fondamental de sécurité et, en cas de doute, demander un contrôle précis de l'installation de la part de personnel professionnellement qualifié.

Le câble d'alimentation est du type avec fiche non séparable. L'éventuel remplacement du câble d'alimentation (voir figure 19) devra être effectué uniquement par un personnel qualifié en utilisant seulement des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F 3x1-1,5 mm2 de section.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CAUSÉS PAR LA NON-OBSERVATION DES PRÉCAUTIONS INDIQUÉES CI-DESSUS.

PREMIÈRE MISE EN MARCHE

A la première mise en marche de l'appareil, il faut effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation). La procédure d'installation est différente si l'appareil a l'alimentation hydrique de réservoir ou de réseau

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSERVOIR

- A la mise en marche de l'appareil, la pompe d'auto-alimentation est activée pendant 10 secondes L'afficheur affiche "vide eau"
- Entrer en programmation dans la modalité "Technicien" et utiliser la fonction spéciale "Installation manuelle" du menu "Test". L'appareil effectue le cycle d'installation
- A la fin du cycle d'installation, mettre à zéro la panne "vide eau"

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSEAU

- à la mise en marche de l'appareil, l'électrovanne de réseau sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage de l'air-break
- Une électrovanne de la chaudière s'ouvre pour purger l'air de la chaudière et du circuit hydraulique
- Pendant toute la durée du cycle, l'afficheur affichera "INSTALLATION"

N.B.: S'il n'y a pas d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil se bloque dans l'attente de l'eau.

Si d'importants vides d'eau devaient se former dans le circuit hydraulique, il faut effectuer le remplissage du circuit hydraulique en utilisant la fonction spéciale "installation manuelle"

Le message apparaît au terme du cycle d'installation sur l'afficheur:

Concert Rev. X.XX
Platine de contrôle machine Rév. X.XX

Total coups = XXXXXX

Le cycle de chauffage de la chaudière démarre après les contrôles préliminaires.

DISTRIBUTEUR
EN RÉCHAUFFEMENT

Température expresso
XX.X°C

Le cycle de réchauffement terminé, après quelques secondes, l'afficheur affiche le message avec l'invitation à sélectionner la boisson et l'éclairage du clavier est activé.

Première sanitisation des mixers et des circuits alimentaires

Au moment de l'installation de l'appareil, il faut effectuer une désinfection soignée des mixers, des conduits de distribution des boissons solubles et du réservoir interne pour garantir l'hygiène des produits distribués.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.
Effectuer le lavage des mixers et ajouter quelques gouttes de solution sanitisante.
Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des mixers pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.
Pour distribuer eau dans les mélangeurs utiliser le poussoir “lavage mixer”; l’activer éventuellement du menu (voir paragraphe relatif aux paramètres distributeur)

Important!

L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixers, par le circuit hydraulique correspondant, et du groupe infuseur.,

En cas de périodes d'inutilisation de l'appareil (week-ends, etc.) même anche inférieures à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser le DA)
(voir “Menu du technicien - Configuration - Lavage mixer et Lavage groupe infuseur”)

Installation en batterie

Le système de contrôle de l'appareil est prévu pour le branchement en batterie avec un autre distributeur automatique en utilisant les kits prévus à cet effet.
Cela permet l'utilisation d'un seul système de paiement et de connexion à distance (GSM) pour plusieurs appareils.
Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré comme “Master”, c'est-à-dire prenant le contrôle du deuxième appareil, ou comme “Slave” c'est-à-dire laissant le contrôle à l'autre appareil.

FONCTIONNEMENT

Capteur de tasse

Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse qui détecte la présence d'objets interposés entre le catadioptre et le capteur lui-même.
Pour un fonctionnement correct, il fait que l'émetteur et le catadioptre placé en face, soient propres.

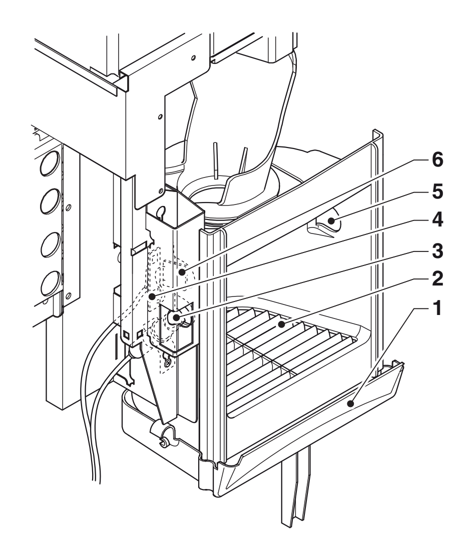


Fig. 20

1- Bac logement de distribution
2- Grille
3- Capteur de tasses
4- Platine
5- Lamelle pour catadioptre
6- LED éclairage logement

Éclairage logement de distribution

Certains modèles sont équipés de LED pour l'éclairage du logement de distribution.
Les LED s'allument pendant la distribution de la boisson et elles restent allumées quelques secondes après la fin de la distribution.

LED Boutons

Le menu sélections est illuminé par le LEDs.
Pendant la phase de réchauffement ou d'économie d'énergie, les LED sont éteintes.
Pendant le fonctionnement normal les LEDs sont allumés;
Après avoir demandé une sélection le poussoir de la sélection demandée clignote et les autres poussoirs ne sont pas illuminés.

GROUPE EXPRESSO

Après chaque mise en marche de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle normal, pour garantir le positionnement du dispositif dans la position initiale.

CYCLE DE DISTRIBUTION DE CAFÉ

Si on demande une sélection à base de café, le moulin à café fonctionne jusqu'à remplir la chambre du doseur de café.
Quand le doseur est plein, la dose moulue est introduite dans la chambre d'infusion placée verticalement à l'intérieur du groupe café (voir fig. 20-1).
Le motoréducteur enclenché sur le pignon (6) fait tourner les manivelles (5) qui provoquent la rotation de la chambre d'infusion (Fig. 22 point 7) de 30°.
Le piston supérieur (1) s'aligne avec la chambre d'infusion (Fig. 22 -7) et descend à l'intérieur de celle-ci. La position d'arrêt du piston pour l'infusion sera en fonction de la quantité de café moulu présent dans la chambre.

A la fin de la distribution de café, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café utilisée en favorisant l'expulsion de l'eau en excès par la 3^ voie de l'électrovanne de distribution.
A la fin du cycle, le motoréducteur est actionné dans le sens inverse en soulevant le piston supérieur et en tournant la chambre d'infusion vers le côté de l'évacuation, opposé au côté de distribution ; le piston inférieur (8) se soulève.
Une fois la position d'évacuation atteinte, le motoréducteur inverse de nouveau la direction de rotation en reportant la chambre d'infusion en position de repos.
Le racloir (3) retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur (8) retourne en position de repos.

VOLUME CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café peut travailler avec des doses de café comprises entre 5,5 à 8.5 g.
Le piston supérieur se positionne automatiquement.

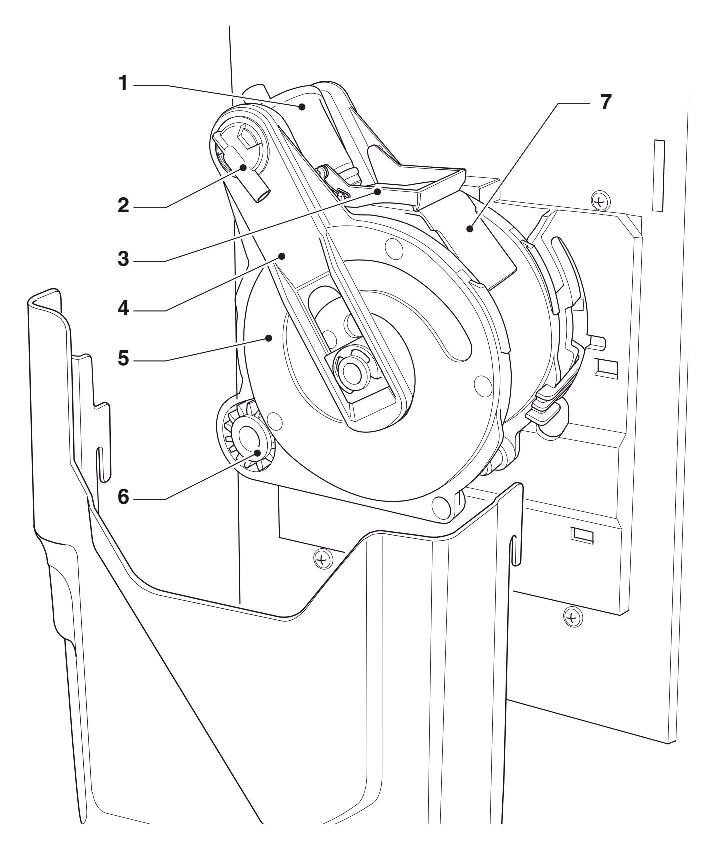


Fig. 21

1- Piston supérieur
2- Gicleur sortie café
3- Racloir
4- Bielles
5- Manivelles
6- Pignon
7- Toboggan café épuisé

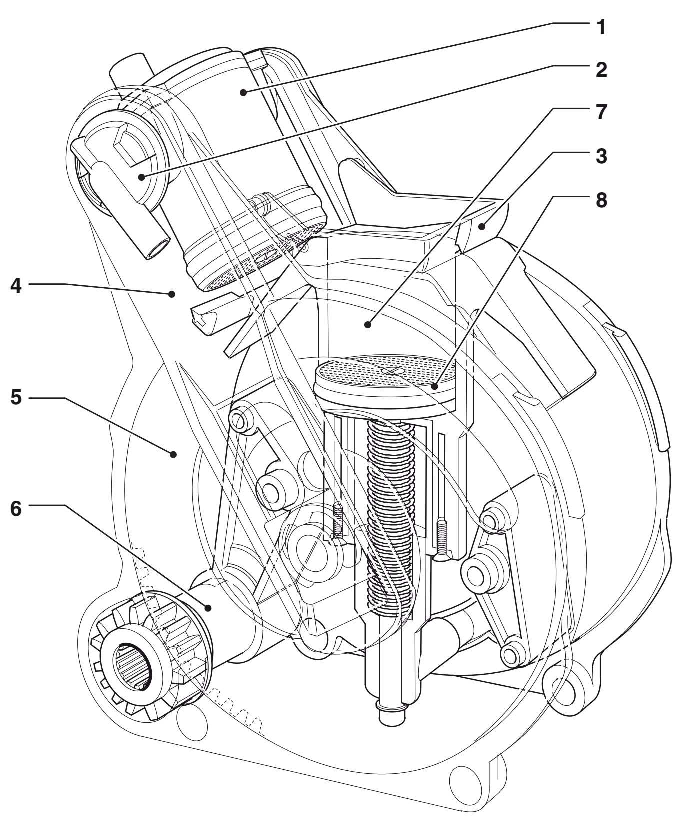


Fig. 22

1- Piston supérieur
2- Gicleur sortie café
3- Racloir
4- Bielles
5- Manivelles
6- Pignon
7- Chambre d'infusion
8- Piston inférieur

Contrôle et réglage calibrages

Pour obtenir les meilleurs résultats selon le produit employé, on conseille de contrôler :

- La pastille de café utilisée doit être légèrement comprimée et humide.
- La granulométrie du café moulu.
  Le grammage du café moulu.
- La température de distribution.
- La dose d'eau.

MOULINS

Sur l'appareil, selon les modèles , peuvent être installés un ou deux moulins.
Seulement un des deux moulins peut être équipé (option) par un dispositif pour le réglage automatique du degré de mouture.
Les opérations décrites dans ce paragraphe se réfèrent à un moulin.

Réglage grammage café

Le petit levier de réglage des doses peut être positionné sur un des 6 crans de référence en considérant que :

- en soulevant le petit levier, la dose augmente :
- en abaissant le petit levier, la dose diminue :
- chaque cran change la dose d'environ 0,25 g.

En outre, faisant tourner complètement vers le haut le levier il est possible de débrancher la dent de la gorge sur la règle de doses (voir fig. 23)

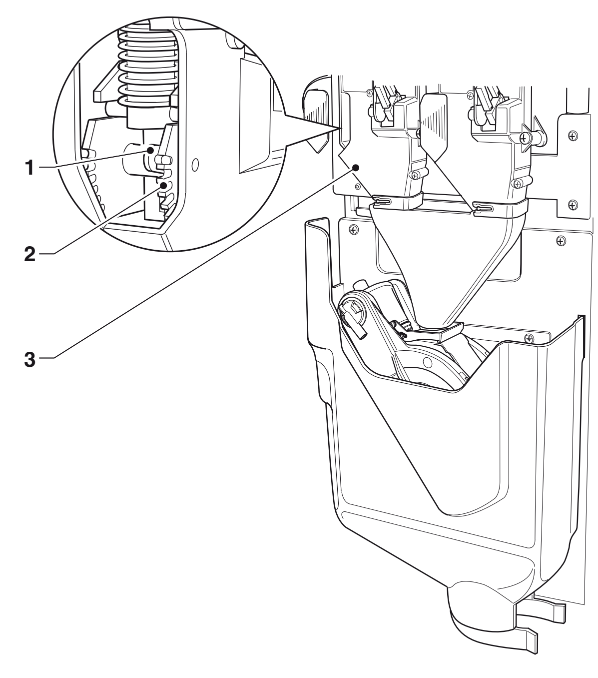


Fig. 23

1- Levier de réglage dose
2- Crans de référence
3- Doseur café

Le repositionner dans une position différente pour varier le réglage moyen à:

Bas 6 g ± 0,5
Moyen 7 g ± 0,5
Haut 8 g ± 0,5

Pour prélever la dose, il suffit d'enlever le groupe café et d'utiliser la fonction prévue à cet effet du menu “test en modalité “technicien” (voir paragraphe relatif).

Réglage manuel mouture

Si l'on doit changer le degré de mouture, agir de manière opportune sur la manette prévue à cet effet du moulin (fig. 23) et plus précisément :

- tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse ;
- tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

Il vaut mieux effectuer le changement du degré de mouture avec le moteur du moulin à café en marche.

NB : après avoir changé le degré de mouture, il faut effectuer au moins 2 sélections pour contrôler avec certitude la nouvelle granulométrie du café moulu :

Plus fin est le degré de mouture, plus long sera le temps de distribution du café et vice-versa.

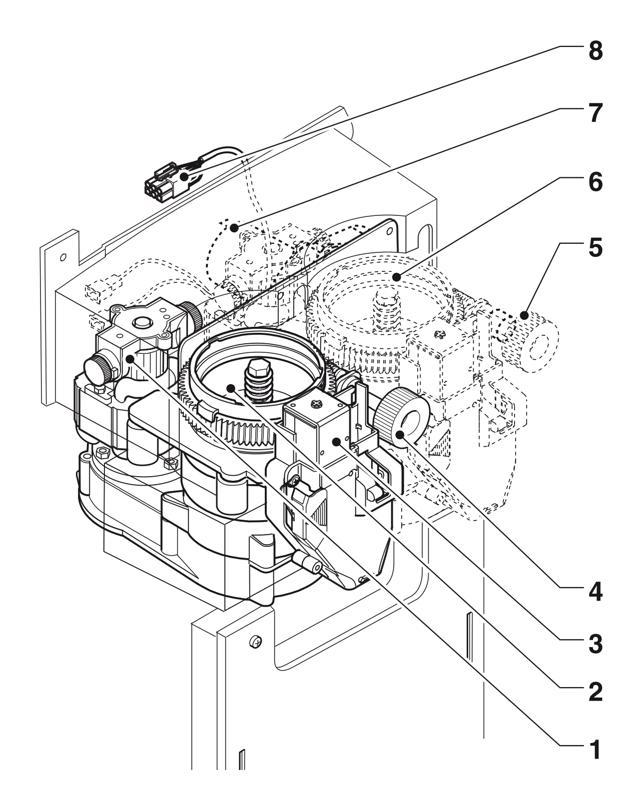


Fig. 24

1- Moteur moulin à café
2- Moulin à café
3- Électroaimant déclenchement café
4- Poignée sphérique r
5- Réglage mouture
6- Deuxième moulin à café (Option)
7- Poignée sphérique réglage mouture (en alternative)
8- Moteur réglage automatique mouture (en alternative)
9- Connecteur moulins à café

Réglage automatique mouture

Sur un des moulins à café prévus on peut installer, de série ou en option, un dispositif qui règle automatiquement la distance entre les moutures et en conséquence le degré de mouture .
Le dispositif de réglage automatique des moulins (figure 23) permet de garder constant dans le temps la qualité de la boisson distribuée, compensant les variations dues aux produits, à l'environnement et à l'usure des moutures.

Sélection de référence

Afin de bien contrôler les paramètres de la régulation automatique de la mouture (temps de mouture et temps d'infusion), l'appareil a une sélection en tant que référence pour la mise en œuvre des dispositifs automatiques
Le dispositif contrôle que le temps d'infusion demandé (programmable par logiciel) pour la distribution d'une quantité d'eau correspondant à un numéro (fixe) d'impulsion du compteur volumétrique (CDV), sont effectivement atteints, sinon le degré de mouture varie agissant sur le moteur bidirectionnel qui contrôle la distance entre les moutures.
Quand, du menu programmation, on choisit d'intervenir sur le moulin, on allume le led de la sélection définie comme référence..
Sur cette sélection, et sur celles avec des doses comparables, il faudra mesurer le temps d'infusion et le temps de mouture de la dose de café, les mesures suivantes seront faites sur cette sélection.
La variation du degré de mouture est une conséquence de la variation du temps d'infusion demandé, l'approche des moutures (granulométrie plus fine) a lieu de manière progressive afin d'éviter la compression du café.

N° B.: Pour vérifier avec sécurité le nouveau temps d'infusion, penser que l'effet de la variation automatique de la mouture, a lieu après quelques sélections

Après la stabilisation du réglage, il faut également vérifier la quantité de café moulu qui peut subir de légères variations.

Blocage réglage automatique

Pour quelconque motif nécessaire, il est possible d'interdire le fonctionnement du réglage automatique.
Les moutures sont encore fermes à distance au moment où on interdit le fonctionnement du régulateur automatique.

Contrôle usure moutures

La fonction de contrôle des moutures d'un message d'avertissement « Usure moutures » à l'allumage de l'appareil, lorsque le temps de moulure augmente trop par rapport au temps de moulure mémorisé quand le temps de mouture augmente trop par rapport au temps de moulure mémorisé quand les moutures étaient nouvelles..
Le menu spécial sera remis à zéro au remplacement des moulures , le temps de moulure moyen mémorisé.

Réglage logiciel de la mouture

Si pour une raison quelconque, tels que la maintenance sur les moulins, il faudrait des changements majeurs de la distance il est possible d'intervenir manuellement fixant à travers le logiciel la valeur de variation désirée. Cette valeur est exprimée en 1 / 6 de tour de l'embout porte meules.
pour l'augmentation de la granulométrie (moulure plus grosse), le réglage automatique a lieu en une seule opération;
pour la diminution de la granulométrie (moulure plus fine) le réglage automatique a lieu avec le moteur moulin à café en marche.

Attention ! Si la variation est grande, la chambre du doseur est remplie, le café est décroché. Il vaut mieux l'intercepter pour éviter le colmatage de l'infuseur..

Calibrage

Sélection de référence

Le Led de la sélection de référence s'allume lorsque on sélectionne le moulin sur lequel on veut intervenir.
La sélection est déterminée par défaut et on ne peut pas la changer.

Dose café

La dose maximale utilisée par le groupe d'infusion de café est de 9 grammes.
Le réglage de la dose doit être faite d'abord, en agissant manuellement sur le levier de distributeur de café.

Dose Eau

Selon le type de sélection on détermine la quantité d'eau à distribuer exprimée en termes de impulsion de compteur volumétrique (cdv).. Après avoir réglé la valeur de l'eau sur la sélection de référence, la machine demande d'insérer le temps d'infusion.

Temps d'infusion

Le degré de mouture influence directement, comme les doses café et la quantité d'eau, sur le temps d'infusion.. Variant cette valeur, le système de réglage automatique de la mouture intervient pour aligner le temps effectif à celui demandé.
Pendant le fonctionnement normal de l'appareil, le monitorage continu de ce temps permet de maintenir le monitorage continu de ce temps permet de maintenir le réglage optimal du degré de mouture..

Autres sélections

L'aménagement choisi définit la dose d'une certaine sélection. Pour les sélections de référence, le temps d'infusion, est une valeur non modifiable et il est liée à la sélection de référence.

dose d'eau

Il est possible de définir par un logiciel la quantité d'eau (exprimée en cdv) à distribuer sur chaque sélection.
Dose, café et temps d'infusion restent ceux définis pour la sélection de référence

Association dose café

Même s'il est toujours possible de changer cette association, le choix doit être effectué très soigneusement car il aura une grande incidence sur la qualité de la boisson distribuée.

SISTRIBUTION SOLUBLES

Les cycles de distribution des différentes sélections sont étudiés pour obtenir le meilleur résultat en termes de productivité et de qualité de la boisson.

La distribution des boissons solubles est effectuée en suivant une recette dont les ingrédients (max 4) sont identifiés par un numéro et le nom du produit et qui sont décrits selon la quantité d'eau, le produit et le temps de distribution et de mixage.

Ces valeurs sont programmables par logiciel au moyen de fonctions prévues à cet effet.

L'ordre de distribution de chaque ingrédient d'une recette est également programmable

La poudre pour les sélections à base de chocolat est distribuée par intermittence, pour les sélections à base de café soluble, la poudre est distribuée avant l'eau.

-Attention !!!

S'assurer que le mixer est rincé correctement sans laisser de résidus de poudres.

PRÉSÉLECTIONS

Sur la base du lay-out configuré sur la machine, il est possible d'avoir plusieurs présélections ; les présélections prévues pour chaque lay-out sont reportées dans le tableau doses sélections (lay-out sélections) fourni avec la machine.

CALIBRAGE DOSEURS

Pour la conversion correcte des valeurs de la dose du produit, il est possible de configurer la valeur du débit de chaque doseur en g/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel :
Par défaut :

-99,6° C pour la chaudière expresso

et elles peuvent être réglées directement par le menu.

VARIATIONS DE CALIBRAGE DES PRODUITS SOLUBLES

Le grammage des produits solubles, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faut donc suivre les procédures de programmation.

Notes sur la
Programmation

L'électronique de contrôle de l'appareil permet d'utiliser ou pas, beaucoup de fonctions.
Le programme de l'appareil décrit toutes les fonctions prévues, y compris celles qui ne sont pas utilisées pour la configuration spécifique du modèle (lay-out).
Fournis avec l'appareil :

- Lay-out des sélections où sont reportées les sélections prévues pour le modèle spécifique
- Diagramme de flux des menus de programmation.

Ci-dessous, une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, non nécessairement dans l'ordre où elles sont affichées dans les menus.
La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey etc.)
Les messages de l'afficheur qui affichent l'opération en cours sont fixes, alors que l'éventuelle action demandée à l'utilisateur clignote.
L'appareil peut être en trois modalités différentes.
Selon la condition où il se trouve, les boutons du clavier ont des fonctions différentes.

Utilisation normale

- Mise en marche de l'appareil (fermeture de la porte) avec exécution des contrôles prévus.
- Opérations que l'on peut effectuer à porte fermée.
- Distribution sélection et messages à l'utilisateur.

Menu chargeur

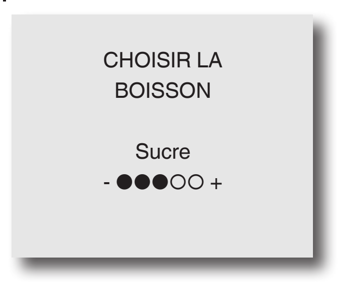
- Relevé des statistiques et exécution de simples contrôles sur le fonctionnement et sur les distributions.

Menu technicien

- Programmation des configurations et des performances de l'appareil

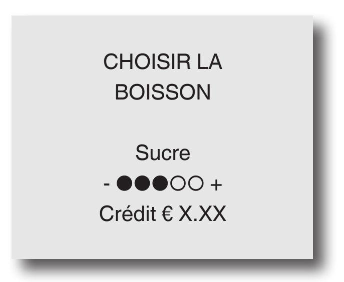
FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

Pendant le fonctionnement normal, l'afficheur affiche le message destiné à l'utilisateur en l'invitant à sélectionner la boisson.



La présélection (par exemple Sucre) peut être différente selon le layout et les choix effectués pendant la programmation.
Utiliser, par exemple, les touches “Sucre -” et “Sucre +” pour régler la quantité de sucre dans la boisson

Si l'appareil a un module de paiement, en introduisant des monnaies ou un système de paiement, le crédit disponible est affiché



Si l'on fait une sélection, si le crédit n'est pas suffisant, l'afficheur affiche, en séquence, le prix de la sélection, le crédit disponible et le montant restant à introduire.
Pendant la distribution, on visualise l'animation qui indique le niveau de préparation de la boisson et seulement le led de la sélection demandée reste allumé



S'il y a une anomalie détectée par le système de contrôle, l'afficheur affichera un message d'erreur avec l'indication du type de problème :



A la fin de la distribution, l'afficheur affiche pendant quelques secondes le message :



NAVIGATION

ENTRÉE EN PROGRAMMATION

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il faut allumer l'appareil à porte ouverte en agissant sur l'interrupteur de la porte.
Pour entrer dans la programmation, appuyer sur le bouton “entrée programmation” placé à l'intérieur de la porte de l'appareil :
L’appareil entre dans le “menu du chargeur”, utiliser la touche ← pour passer du “menu chargeur” au “menu du technicien” et vice-versa.
L’interaction entre système et opérateur se fait par :

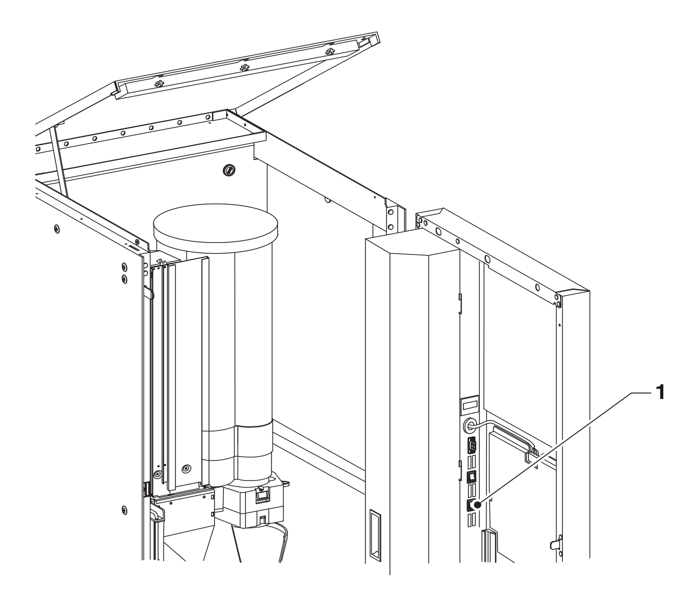
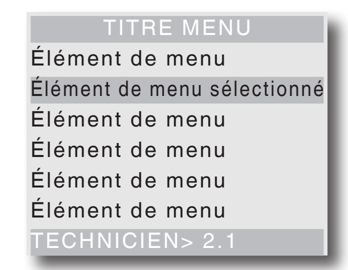


Fig. 25

1- Bouton entrée programmation

AFFICHEUR

Afficheur de 8 lignes où sont affichés les messages à l'utilisateur ou les éléments des menus.
Les menus de programmation sont représentés ainsi :



TITRE MENU
s'il est demandé, il est mis en évidence sur la première ligne, suivi par les éléments disponibles du menu.

Élément de menu sélectionné
L'élément du menu où le curseur est positionné

TECHNICIEN> 2.1
Il indique dans quel menu nous sommes (Chargeur ou Technicien), suivi de la position numérique de la fonction sur laquelle le curseur est positionné (ex. 2.1)

Clavier

Avec l'appareil en modalité “Chargeur” ou “Technicien”, le clavier de sélection prend les fonctions :

Touches de défilement ↓ et ↑ :

Elles permettent de faire défiler les éléments des menus (fonctions).
A l'intérieur des fonctions, elles permettent de changer, si nécessaire, l'état logique d'une donnée (ON/OFF) ou bien de saisir/modifier des valeurs alphanumériques.

Touche de confirmation ↵:

Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu ou bien de confirmer la donnée présente sur l'afficheur.

Touche sortie ←:

Elle permet de retourner d'un sous-menu au menu de niveau supérieur, ou bien d'annuler la fonction.
Elle permet, en outre, le passage de la modalité “Technicien” à la modalité “Chargeur” et vice-versa.

Valeurs numériques des touches

Quand le logiciel de contrôle demande de saisir le mot de passe, le clavier prend les valeurs numériques reportées sur la figure.

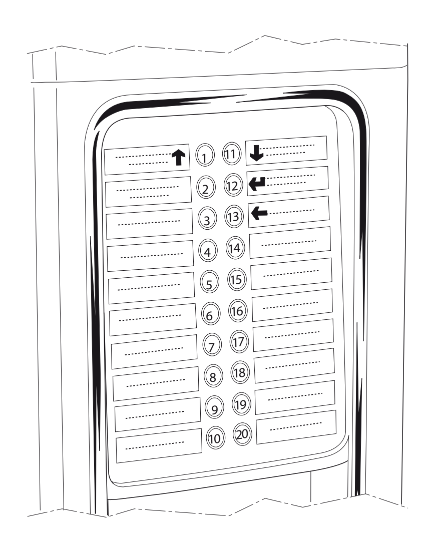


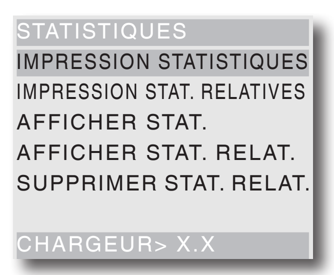
Fig. 26

MENU DU CHARGEUR

Si l'on appuie une fois sur le bouton de programmation placé à l'intérieur de la porte, l'appareil passe en modalité “menu du chargeur”.
L'afficheur affiche le premier élément du menu “Chargeur” avec la série d'opérations disponibles.
La dernière ligne affiche le menu et le numéro qui permettent de déterminer à quel niveau l'on se trouve.
Avec la touche de confirmation ↵ on accède au menu.
Avec la touche de sortie ← on retourne au menu précédent.
Avec les touches ↑ et ↓ on fait défiler le menu :

STATISTIQUES

Toutes les données relatives au fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs totaux que dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans perdre les données totales.



Impression

Cette fonction permet d'imprimer les données mémorisées relatives au fonctionnement de l'appareil
Si l'on branche une imprimante sérielle RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, aucune parité, 1 bit de stop à la prise sérielle placée sur la platine à poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, c'est-à-dire :

Totales

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - données monnayeur.

Relatives

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - données monnayeur.

L'impression reporte aussi le code machine, la date et la version du logiciel.
Pour effectuer l'opération d'impression, intervenir de la manière suivante :

- Dans la fonction impression, appuyer sur la touche ↵ l'afficheur affiche “Confirmer?”;
- brancher l'imprimante ;
- appuyer sur la touche de confirmation ↵ pour lancer l'impression

Affichage

La fonction permet d'afficher en séquence les mêmes données que l'on obtient avec l'impression des statistiques.
Appuyer sur la touche confirmation ↵ pour afficher en séquence les données des :

Compteurs totaux

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - données monnayeur.

Compteur relatifs

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - données monnayeur.

Suppression

Les statistiques des compteurs correspondants peuvent être entièrement remises à zéro (tous les types de données) ou en mode sélectif par :

- sélections
- rabais
- pannes
- données monnayeur

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ le message clignotant : “Confirmer?” s'affiche.
Appuyer sur la touche de confirmation ↵ pour mettre à zéro les statistiques, pendant l'opération l'afficheur affiche le message “Exécution” et les statistiques sont mises à zéro.

PRIX INDIVIDUEL

L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, ceux-ci peuvent être actifs en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou en promotion) et/ou du système de paiement utilisé.
Avec cette fonction, il est possible de changer le prix de vente pour chaque sélection, en sélectionnant parmi les tranches de prix disponibles.

GESTION TUBES RENDU DE MONNAIE

Cette fonction est active seulement si le système de paiement configuré permet d'effectuer cette opération.

En entrant dans la fonction, il est possible de charger ou de vider manuellement les tubes de rendu de monnaie.
Si l'on confirme le chargement, l'afficheur affiche “Crédit : ——” qui est la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour le rendu ; en introduisant dans le validateur la monnaie, l'afficheur augmente la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour le rendu.
En confirmant le déchargement des tubes, il est possible d'établir sur quel tube intervenir. A chaque pression sur la touche de confirmation ↵, une monnaie est expulsée du tube actif.

TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

Avec cette fonction, il est possible de lire, directement en °C, la température relevée dans la chaudière.

TEST

Pour les distributions d'essai, complètes ou partielles, chaque bouton (ou combinaison de boutons selon les modèles) actionne la sélection relative (voir tableau doses sélections).

N.B. Pour les sélections à base de café expresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau, seuls les ajouts sont distribués ; si la sélection ne prévoit pas d'ajout, l'afficheur affichera “Sél. Désactivée.”

Les distributions possibles de test sont :

- Distribution complète
- Distribution seulement d'eau
- Distribution seulement de poudres
- Distribution sans accessoires (sans gobelet, palette et sucre)
- Distribution seulement d'accessoires (seulement gobelet, palette et sucre)

EVA DTS

Le protocole de communication EVA DTS (european Vending Associations Data Transfer System) permet la communication avec les dispositifs d'acquisition des statistiques.

Connexion

En activant cette fonction, l'appareil se met en attente de la connexion avec un dispositif pour l'acquisition des statistiques EVA DTS.

Mise à zéro compteurs pré-alarmes

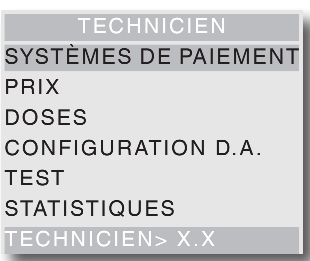
Cette fonction permet de remettre à zéro tous les compteurs gérant les pré-alarmes “de produit en épuisement”
Appuyer sur la touche ↵ pour mettre à zéro

Mise à zéro partielle

Avec cette fonction, on met à zéro le compteur qui gère la pré-alarme “de produit en épuisement” d'un seul produit.
Appuyer sur la touche ↵ pour mettre à zéro

MENU DU TECHNICIEN

Ci-dessous une explication succincte des principales fonctions du logiciel pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, regroupées par logique d'utilisation et pas nécessairement dans l'ordre où elles sont affichées dans les menus.
La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey, etc.)
Pour plus d'informations et de détails, faire référence au tableau des doses, fourni avec l'appareil, en faisant référence à la version du logiciel de la machine.
En appuyant sur la touche ← dans la modalité “Chargeur” l’appareil se met en modalité “menu Technicien”.
L'afficheur affiche le premier élément du menu “Technicien” avec la série d'opérations disponibles.
La dernière ligne affiche le menu et le numéro qui permettent de déterminer à quel niveau l'on se trouve.



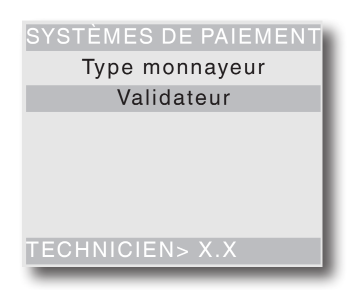
- Avec la touche de confirmation ↵ on accède au menu.
- Avec la touche de sortie ← on retourne au menu précédent.
- Avec les touches ↑ et ↓ on fait défiler le menu.

Notes :

Pour retourner à la modalité Chargeur, à partir d'une fonction de premier niveau quelconque, appuyer sur la touche ←.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Il est possible de décider, parmi les protocoles pour système de paiement prévus, lequel activer pour gérer les fonctions relatives.



Les protocoles de communication pour les systèmes de paiement prévus sont :

- Validateurs
- Executive
- BDV
- MDB

Certains paramètres, communs à plusieurs systèmes de paiement, conservent la valeur configurée même si l'on change le type de système.
Si nécessaire, ils peuvent être modifiés à partir des menus des différents systèmes de paiement.

VALIDATEUR

RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".
En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.
La configuration de ce paramètre est obligatoire.

POINT DÉCIMAL

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche la position du point décimal, c'est-à-dire :
0 point décimal désactivé
1 XXX.X (une décimale après le point)
2 XX.XX (deux décimales après le point)
3 X.XXX (trois décimales après le point)
En appuyant sur la touche de confirmation ↵, ces valeurs clignotent et peuvent être modifiées.

ASSOCIATION LIGNE/VALEUR

Quand l'afficheur est positionné sur la fonction "ASSOC. LIGNE-VALEUR" (programmation lignes) du menu "programmation" il est possible de changer la valeur des 6 lignes monnaies, de A à F, du validateur.

OVERPAY

Il est possible de décider si encaisser ou laisser à disposition de l'utilisateur l'éventuel crédit qui dépasse le montant de la sélection.

EXECUTIVE

VERSION

Pour le système Executive, il faut choisir parmi les systèmes de paiement prévus qui sont :

- Standard
- Price holding
- Price holding price display (UKEY)

RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".
En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.
La configuration de ce paramètre est obligatoire.

BDV

Les menus du protocole BDV permettent de définir les fonctions suivantes.

RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".
En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.
La configuration de ce paramètre est obligatoire.

TYPE DE VENTE

Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'ultérieures distributions. En appuyant sur le bouton de récupération des monnaies, le crédit restant sera rendu si sa valeur est inférieure à la valeur du rendu maximal.

REFUS RENDU

Il permet d'activer/désactiver la restitution du crédit (escrow) si aucune distribution n'a été effectuée.
Si la fonction est activée, elle permet la restitution des monnaies si la première distribution n'a pas été effectuée.
Si une distribution a échoué pour n'importe quelle raison, s'il est demandé, le rendu sera versé.

CRÉDIT MAXIMAL

Cette fonction permet de définir le crédit maximal accepté pour les monnaies introduites.

Rendu maximum
Il est possible de configurer une limite au montant total du rendu que le monnayeur paiera à la pression sur le bouton du rendu de monnaie ou après une seule distribution.
L’éventuel crédit qui dépasse le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Monnaies acceptées
Il est possible de définir quelles monnaies reconnues par le validateur doivent être acceptées.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler sur le monnayeur, l'étiquette qui montre la position des monnaies.

Monnaies non acceptées
Cette fonction permet de programmer le refus d'une monnaie en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler sur le monnayeur, l'étiquette qui montre la position des monnaies.

Valeur “montant exact”
Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de “montant exact”.
Les possibles combinaisons de vide des tubes sont indiquées ci-dessous.
Par simplicité, la combinaison est décrite avec référence aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les monnaies de moindre valeur et le tube C les monnaies de valeur plus élevée.

0	=	A ou (B et C)
1	=	A et B et C
2	=	seulement A et B
3	=	A et (B ou C)
4	=	seulement A
5	=	seulement A ou B (défaut)
6	=	A ou B ou C
7	=	seulement A ou B
8	=	seulement A ou C
9	=	seulement B et C
10	=	seulement B
11	=	seulement B ou C
12	=	seulement C

Boutons distribution
Cette fonction permet d'activer ou pas les boutons présents sur le monnayeur pour décharger les monnaies présentes dans le tube du rendu de monnaie.

Périphérique C.P.C.
Elle communique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou éliminées de la connexion sérielle (périphériques de type C.P.C. - l’unité de vérification par défaut est toujours activée).

Niveau minimum tubes
Il permet d'anticiper l'avertissement à l'utilisateur de “Introduire argent compté”, en ajoutant un nombre de monnaies entre 0 et 15 au nombre de monnaies programmé pour déterminer l'état de plein des tubes.

Vente libre VMC
La plupart des systèmes de paiement avec protocole BDV gèrent la fonction de vente libre.
Toutefois, il existe des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.
Dans ce cas, devant distribuer gratuitement des sélections, il faut activer la vente libre VMC (vending machine control, activée par défaut) et configurer à zéro le prix des sélections.

MDB
Les menus du protocole MDB permettent de définir les fonctions suivantes.

Rendu immédiat
Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de “Sélection réussie”.
En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.
La configuration de ce paramètre est obligatoire.

Point décimal
En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche la position du point décimal, c'est-à-dire :

0	point décimal désactivé
1	XXX.X (une décimale après le point)
2	XX.XX (deux décimales après le point)
3	X.XXX (trois décimales après le point)

En appuyant sur la touche de confirmation ↵, ces valeurs clignotent et peuvent être modifiées.
La configuration de ce paramètre est obligatoire.

Type de distribution
Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'ultérieures distributions. En appuyant sur le bouton de récupération monnaies (si la fonction est activée), le crédit restant sera restitué jusqu'à la valeur du rendu maximum.

Obligation to buy

Il permet d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération des monnaies avant la distribution d'un produit.

- ON : le rendu est restitué après avoir effectué la sélection d'un produit
- OFF : le rendu est restitué immédiatement après avoir appuyé sur la touche de récupération des monnaies (l'appareil fonctionne comme un changeur de monnaies)

Crédit maximal

Cette fonction permet de définir le crédit maximal accepté pour les monnaies introduites.

Rendu maximum

Il est possible de configurer une limite au montant total du rendu que le monnayeur paiera à la pression sur le bouton du rendu de monnaie ou après une seule distribution.
L'éventuel crédit qui dépasse le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.
Monnaies acceptées
Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont reconnues par le validateur, doivent être acceptées quand les tubes de rendu de monnaie sont pleins.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

Monnaies acceptées

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont reconnues par le validateur, doivent être acceptées quand les tubes de rendu de monnaie sont pleins.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

Monnaies rendues

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour le rendu. Ce paramètre est actif uniquement avec les monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout).
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

Billets acceptés

Il est possible de définir quels billets reconnus par le lecteur doivent être acceptés.
Pour la correspondance billets/valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur

Acceptation sous niveau

Il est possible de définir quelles monnaies reconnues par le validateur doivent être acceptées quand la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

Acceptation de billets sous niveau

Il est possible de définir quels billets reconnus par le lecteur doivent être acceptés quand la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance billets/valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur.

Cashless private

Pour la protection de la vie privée des utilisateurs, cette fonction permet d'afficher la chaîne “-----” sur l'afficheur en remplacement du crédit présent sur le système cashless.

Overpay

Il est possible de décider si encaisser ou laisser à disposition de l'utilisateur l'éventuel crédit qui dépasse le montant de la sélection.

Gestion cash-sale

La fonction permet de faire résulter que les transactions effectuées en espèces ont été réalisées à travers un système cashless.
Les valeurs disponibles sont :

- 0 fonctionnement : les transactions en espèces sont enregistrées comme telles
- 1 envoi forcé à cashless 1: les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le premier système cashless
- 2 envoi forcé à cashless 2: les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le deuxième système cashless

Dispositif parallèle

Avec cette fonction, il est possible d'activer la présence d'un validateur ou d'un lecteur de billets, parallèle avec lequel recharger les clés.

Équation rendu exact

Elle permet de choisir entre 12 algorithmes de contrôle différents pour que la machine soit en mesure de donner le rendu au terme de la sélection.
Chaque algorithme vérifie une série de conditions, comme par exemple, la quantité de monnaies dans les tubes ou bien l'état (vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour donner le rendu.
Si l'une de ces conditions n'est pas satisfaite, l'appareil ne sera pas en mesure de fournir le rendu : dans ce cas, l'afficheur affiche le message "Faites l'appoint"

Crédit maximum cashless

Cette fonction permet de configurer le crédit maximum que peut avoir une clé/carte cashless pour pouvoir être acceptée par le système. Si la clé a une valeur supérieure, elle sera refusée.
La valeur configurée doit toujours être supérieure ou égale à la valeur configurée à la fonction "Revalue cash maximum"; si elle est modifiée et résulte être inférieure, elle sera automatiquement configurée à ma même valeur que "Revalue cash maximum cash".
Rechargement maximal cashless
La fonction permet de configurer le crédit maximum qui peut être chargé sur un système à clé ou carte.

Rechargement maximal cashless

La fonction permet de configurer le crédit maximum qui peut être chargé sur un système à clé ou carte.

Niveau minimum tubes

Il permet de configurer le nombre de monnaies entre 0 et 15 pour déterminer l'état de plein des tubes et l'avertissement à l'utilisateur "introduire montant exact"

Fonction lecteur de billets (bill revalue)

Cette fonction permet d'activer le lecteur de billets exclusivement pour recharger le crédit sur le système cashless (clé ou carte)

Acceptation crédit indéfini

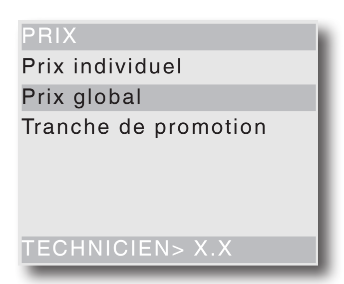
Cette fonction permet d'accepter ou pas des systèmes de paiement cashless (clé ou carte) si le crédit du système cashless n'est pas défini.

Groupes d'utilisateurs

La fonction permet d'associer une liste de prix (liste 1, liste 2 et liste 3) à des groupes d'utilisateurs (de 1 à 5).
Par défaut, tous les groupes utilisateurs sont associés à la liste 1.

PRIX

A partir de ce menu, il est possible de configurer les prix de manière individuelle (pour chaque sélection) ou de manière globale (même prix pour toutes les sélections) et de définir les intervalles de la tranche de promotion.
L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, ceux-ci peuvent être actifs en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou en promotion) et/ou du système de paiement utilisé.



Les prix sont regroupés en 4 listes et ils peuvent être programmés (de 0 à 65.535), pour chacune des 4 listes, aussi bien de manière globale (même prix pour toutes les sélections) que pour chaque sélection.
Le prix d'une sélection peut être changé directement sur le clavier.
Si l'on doit vendre la plupart des produits au même prix, il vaudra mieux programmer le prix de manière globale et changer le prix des sélections avec un prix de vente différent.

BDV, Executive, validateurs

Avec ces systèmes, en plus de la liste des prix standard, il est possible de gérer une liste de prix de promotion, si la tranche horaire est activée avec la fonction prévue à cet effet.
Les sélections seront distribuées au prix de la liste de promotion, dans les intervalles de temps programmés.

MDB

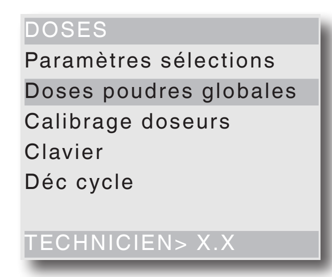
Avec ces systèmes, il est possible d'établir si l'on utilise les 4 listes de prix à la fois ou bien si l'on utilise deux tranches en alternative selon la tranche horaire configurée.
Si l'on n'utilise pas la tranche horaire, en plus de la liste des prix standard, il est possible de gérer trois autres listes de prix selon le type de support cashless utilisé (clé 1-3).
Si l'on utilise la tranche horaire, les sélections seront distribuées, à un prix différent du standard pour le système cashless ; pendant les intervalles de temps éventuellement programmés, les sélections seront distribuées à deux différents prix de promotion pour la liste standard et pour le système cashless.

Tranche horaire de promotion

Il est possible de programmer 4 intervalles de temps programmables pour la vente à des prix différents.
Les intervalles peuvent être configurés par heure (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59).
Pour désactiver la phase horaire, configurer la date, l'heure de début et de fin sur 0.
L'heure de référence est fournie par une horloge interne que l'on peut configurer à partir du menu configuration de l'appareil (voir paragraphe “Configuration DA”.

DOSES

Ce groupe de fonctions permet de définir toutes les variables qui contribuent à la formation de la boisson



Paramètres sélection

Si l'on confirme cette fonction, on accède au sous-menu pour la gestion des paramètres ; la première option est le choix de la sélection sur laquelle on souhaite intervenir.
En appuyant sur une touche du clavier, on affiche les paramètres relatifs, différents selon si la touche est une sélection ou une présélection.

Réglage composition

Avec ce groupe de fonctions, il est possible de modifier les doses et les paramètres relatifs aux eaux et aux poudres de la boisson choisie.
La confirmation de la fonction présente la liste des ingrédients (poudre/s et eau) qui composent la boisson, dans l'ordre où la dose d'eau est distribuée (voir tableau doses).
Une boisson peut être composée d'un maximum de 4 ingrédients (poudre/s et eau).
A chaque dose d'eau, on peut associer plusieurs poudres.
Pour la distribution de l'eau, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

Mixer

Modalité de mixage

Pour chaque sélection, il est possible de configurer la durée du mixage de chaque dose d'eau qui compose la sélection.
La durée peut être configurée de deux modalités différentes :

- **absolue**
  c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne.
  La valeur de la durée de mixage est configurée en impulsions du compteur volumétrique (CDV)
- **relative**
  c'est-à-dire par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment de fermeture de l'électrovanne.
  Ex.: si la valeur est 0, le mixage s'arrêtera exactement au moment de fermeture de l'électrovanne.
  La valeur de la durée du mixage est toujours exprimée en dixièmes de seconde.

Vitesse de mixage (low / medium / high)

Il est possible de définir la vitesse de mixage en fonction de la présentation souhaitée du produit.

Temps de mixage

Il est possible de définir à l'intérieur d'un produit, combien de temps le mixer doit être actif après la fermeture de l'électrovanne.

Doses eau

Pour la distribution de l'eau, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

Event start (0 - 3)

La fonction Event start permet de définir la succession de distribution des ingrédients.
Parmi les ingrédients décrits dans la recette, le numéro d'identification du premier ingrédient à être versé (start 0), sera indiqué comme début de la distribution (start) de l'ingrédient suivant.
Par exemple, si la recette de la sélection “Cappuccino avec chocolat” prévoit:

- Ingrédient 1 Lait
- Ingrédient 2 Café
- Ingrédient 3 Chocolat

la séquence de distribution des ingrédients sera:
1° -Ingrédient 1 Lait (start 0)
2° -Ingrédient 2 Café (start 1)
3° -Ingrédient 3 Chocolat (start 2)
Pour modifier la présentation de la boisson, par exemple avec une nappe de lait dessus, la séquence de distribution des ingrédients pourrait être:
1° -Ingrédient 3 Chocolat (start 0)
2° -Ingrédient 2 Café (start 3)
3° -Ingrédient 1 Lait (start 2)

Valeur retard

Il est possible de configurer (en centièmes de seconde) le retard de l'eau par rapport à l'événement précédent.

Dose en CC

Il est possible de configurer, directement en cc, la quantité d'eau souhaitée de chaque ingrédient.

Dose en CDV

Il est possible de configurer, directement en cdv (coups de ventilateur) la quantité d'eau désirée pour l'ingrédient.

Pression extraction

Cette fonction permet de régler la pression exercée sur la pastille dans la chambre d'infusion

Ce paramètre permet de modifier la présentation et la qualité de la boisson versée.

Cette fonction permet de choisir un des profils suivants:

- Low
- Medium
- High

Pré-infusion

Cette fonction permet d'établir les paramètres relatifs à la pré-infusion:

- la quantité d'eau (en cdv)
- le temps de pré-infusion (en dixièmes de seconde) avant l'infusion.

Compression pastille

La compression est effectuée par le piston supérieur qui comprime mécaniquement la pastille pour faciliter l'expulsion de l'eau de la pastille avant son déchargement dans le bac à marcs solides.

- ON: compression de la pastille activée
- OFF: la compression de la pastille n'est pas effectuée.

Doses poudres

Pour la distribution des poudres, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

Dose en grammes

Il est possible de configurer, directement en grammes, la quantité de poudre souhaitée pour chaque ingrédient qui compose la boisson.

Débit en g/sec.

Il est possible de configurer la vitesse de travail des moteurs doseurs pour définir le débit en g/sec.
Cette valeur est utilisée pour calculer le temps nécessaire pour distribuer la dose en grammes.

Distribution cycle décaféiné ou par étapes

Avec cette fonction, il est possible de décider, pour chaque sélection à base de café soluble par rapport à la configuration “globale”, si la poudre doit être distribuée avec le cycle décaféiné ou bien par étapes.

- CYCLE DÉCAFÉINÉ : avec ce paramètre, la distribution de la poudre (conseillée pour le café soluble) se fait avant la distribution de l'eau pour améliorer la présentation de la boisson :
- PAR ÉTAPES : avec ce paramètre, la distribution de la poudre se fait à intervalles (réglables de 1 à 5) en même temps que la distribution de l'eau.

Égouttement

Pour chaque sélection, il est possible de définir le temps (programmable de 0 à 2000 centièmes de seconde) d'attente à partir de la fin de la distribution jusqu'à la fermeture du translateur pour laisser le temps aux tuyaux de se vider.

État sélection

Pour chaque touche de sélection, il est possible de définir si elle doit
ou pas être activée.

Accessoires

Pour chacun des accessoires :

- sucre	ON/OFF
- palette	ON/OFF
- gobelet	ON/OFF
- sucre dans le gobelet	(dose en g)

il est possible de décider s'il doit ou pas être ajouté à une sélection.

Test sélection complète

Avec cette fonction, il est possible d'obtenir, à porte ouverte, sans introduire d'argent, la distribution pour chaque sélection de :

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

Code produit

Avec cette fonction, il est possible d'attribuer à chaque sélection un code d'identification de 16 caractères alphanumériques pour l'élaboration des statistiques

Doses poudres globales

Avec cette fonction, il est possible de régler en même temps la dose de poudre de chaque moteur doseur, relatif à plusieurs sélections.
Utiliser les touches ↑ et ↓ pour faire défiler toutes les poudres, appuyer sur la touche de confirmation ↵ pour configurer les grammes de la poudre choisie.

Portée électrovannes

La fonction n'est pas active même si présente dans le menu de programmation

Calibrage doseurs

Pour la conversion correcte des valeurs de la dose du produit, il est possible de configurer la valeur du débit de chaque doseur en g/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

Clavier

Touche <---> sélection

Avec cette fonction, il est possible de changer l'ordre des sélections associées au clavier, définies par le layout configuré.
L'afficheur affiche en séquence la liste des sélections prévues et, en appuyant sur la touche de destination, on mémorise l'association.

Vérification n° sélection

Elle permet de vérifier le numéro de sélection associé à une touche.

Sans sucre

Avec cette fonction, il est possible de configurer toutes les sélections comme “sans sucre”.

Cycle décaféiné

Cette fonction agit sur les sélections à base de café soluble. Les sélections sont identifiées, de manière non modifiable, dans le lay-out.
En activant cette fonction dans toutes les sélections à base de café soluble (si elles sont présentes), la distribution de la poudre se fait avant la distribution de l'eau.
Pour chaque sélection à base de café soluble, il est toujours possible de changer individuellement ce paramètre.

CONFIGURATION DA

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs au fonctionnement de l'appareil.

Réglage date et heure

Avec cette fonction, il est possible de régler la date et l'heure.
Cette donnée est utilisée par l'appareil pour la gestion des phases horaires et des statistiques.
En absence de tension, l'appareil conserve la date et l'heure à l'aide d'une batterie tampon.

Température chaudière

Avec cette fonction, il est possible de configurer la température de fonctionnement, exprimée en °C, de la chaudière.
A partir de la fonction, appuyer sur la touche de confirmation ↵, la valeur de la température clignote et elle peut être modifiée à l'aide des touches ↑ et ↓

Gestion DB

Ce groupe de fonctions permet de gérer les données de base du fonctionnement de l'appareil.

Initialisation

Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données en mémoire ou de remplacement du logiciel.
Toutes les données statistiques, à l'exception du compteur électronique général, sont mises à zéro.
Quand l'afficheur est positionné sur la fonction “Initialisation”, il est possible d'initialiser l'appareil en rétablissant toutes les valeurs par défaut.
En appuyant sur la touche de confirmation ↵ l'afficheur affiche le message “Confirmer?”. En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation ↵ certains paramètres sont demandés, à savoir :

- **nation :** dans le sens de typologie de doses bases pour les différentes sélections
  (ex. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc).
  Les “nations” prévues varient selon les modèles.
- **lay-out :** pour chaque modèle et typologie de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de choisir (les combinaisons prévues pour chaque lay-out sont reportées dans le tableau des doses sélections fourni avec l'appareil).
- **réservoir :** Permet de définir si l'alimentation en eau est :
  0 - du réseau
  1 - avec un réservoir interne

La confirmation des options affiche pendant quelques secondes le message “Exécution”.

Sauvegarder DB custom

Permet de sauvegarer sur une mémoire extérieure une copie de la configuration courante de l'appareil (backup) avant d'effectuer des personnalisations.

Rétablir DB custom

Elle permet de rétablir la configuration personnalisée de l'appareil précédemment sauvegardée avec la fonction "Sauvegarder DB modifié”.
S'il faut rétablir les conditions d'usine, il faut procéder à l'initialisation de l'appareil.

Sauve copie DB

Permet de sauver dans la mémoire de la platine CPU une copie de la configuration actuelle de l'appareil (sauvegarde) avant d’effectuer des personnalisations

Afficheur

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs à l'affichage sur l'afficheur.

Langue

Il est possible de choisir en quelle langue, parmi celles qui sont prévues par le logiciel, afficher les messages sur l'afficheur.

Message de promotion

Activation message de promotion

La fonction permet d'activer l'affichage du message de promotion configuré

Configuration message de promotion

Le message de 5 lignes pour 16 caractères peut être composé en utilisant les touches ↑ et ↓ pour faire défiler les caractères disponibles.
Avec la touche de confirmation ↵ le premier caractère qui peut être modifié clignote.
Le message est mémorisé en appuyant sur la touche ←.

Image de promotion

Elle permet d'activer /désactiver l'image de promotion sur l'afficheur en fonctionnement normal :

- ON : en fonctionnement normal, le message “Sélectionner boisson” s'alterne, toutes les 3 secondes, avec l'image de promotion
- OFF : en fonctionnement normal, seul le message “Sélectionner boisson” est affiché.

Réglage contraste

Avec cette fonction, il est possible de régler le contraste de l'afficheur d'un minimum de 5% à un maximum de 99% (défaut).

Money symbol

La fonction permet d'activer, pendant l'affichage du crédit, le symbole de la devise configurée (€, $ ou £)

Gestion Menu

Mot de passe

C'est un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour afficher toutes les fonctions du menu.
Par défaut, ce code est 00000
A partir de ce groupe de fonctions, il est possible d'activer et de configurer le mot de passe.

Activation menu chargeur

La fonction permet de rendre visibles ou pas les menus de premier niveau du chargeur.
Avec les touches ↑ et ↓ on fait défiler les éléments de menu du chargeur de premier niveau, avec la touche ↵ il est possible de modifier l'état d'activation du menu choisi (ON/OFF).

Menu :

Permet d'activer ou de désactiver la fonction de demande de mot de passe pour visualiser toutes "avancées" du menu du Technicien à l'entrée en programmation, le mot de passe est désactivé par défaut.

Groupe expresso

Pré-mouture

Cette fonction permet d'activer ou pas la mouture de la dose de café pour la sélection suivante. Cela permet de diminuer le temps de préparation d'une sélection de café.
Par défaut, la fonction est désactivée.

Boost expresso

En activant cette fonction, il est possible de réchauffer le circuit hydraulique et le groupe expresso avant une infusion de café expresso.
Si des sélections à base de café expression ne sont pas effectuées pendant longtemps, une petite quantité d'eau chaude est distribuée avant le déclenchement de la dose de café.

Position groupe espresso

Fonction active seulement sur les modèles double espresso.

Avec cette fonction, vous pouvez fixer la position du groupe alors qu'on distribue la dose de café moulu.
Le réglage a lieu par les touches de glissement ↑ e ↓

Blocage moulin à café

Un capteur contrôle l'effective rotation du moulin à café pendant le temps de mouture.
En cas de blocage (corps étrangers, etc.), le moulin à café est bloqué et les sélections à base d'expresso sont désactivées.
Cette option permet d'activer/désactiver le contrôle de la rotation du moulin à café.

Réglage moutures

Sur les moulins à café où est monté sur le dispositif de réglage automatique, avec ce groupe de fonctions, vous pouvez vérifier les paramètres du réglage automatique de la distance parmi les moutures et activer ou désactiver la fonction..
En particulier, vous pouvez choisir sur quel moulin café, identifié par un numéro, intervenir. Après le choix, les LED de la sélection de référence combinée avec quel moulin, s'allument.

Activation réglage automatique

Pour chaque moulin à café il est possible de décider si laisser ou non en fonction le dispositif de réglage automatique.

Paramètres réglage automatique

Il faut programmer pour chaque sélection de référence

- La dose d'eau (exprimée en impulsion de compteur volumétrique cdv-)
- Le temps d'infusion (exprimé en sec.)
- Eventuellement, le réglage manuel de la distance des moutures, pour chaque variation est d'environ 1 / 6 de tour de l'embout de réglage.. Les valeurs positives réduisent la granulométrie (mouture plus fine), les valeurs négatives l'augmentent (mouture plus grosse).

Nouvelles moutures

Cette fonction met à zéro les temps mémorisés relativement à l'usure des moutures, en particulier le temps initial moyen de moulure, mémorisé pendant les premières sélections, utilisé pour déterminer le moment où les moutures sont usées (temps de mouture supérieur du 50% du temps initial).

test des moutures

Cette fonction devrait être utilisée après le remplacement des moutures ou, éventuellement, du moulin à café.
Le test doit être effectué sans café.

- Confirmant l'essai, les moutures tournent et elles s'approchent jusqu'à toucher;
- L'appareil s'arrête en attente de confirmation;
- Confirmant encore une fois les moutures sont éloignées en tournant en quelques tours l'embout porte mouture;
- L'appareil s'arrête en attente de confirmation;
- introduisant le café et distribuant quelques sélections de référence, la mouture se stabilisera automatiquement

Lavage

Activation touche lavage

Avec cette fonction, vous pouvez activer le fonctionnement du poussoir lavage mélangeur.
En général la touche est désactivée.

Lavage mixer automatique

Il est possible de configurer l'heure à laquelle effectuer un lavage automatique des mixers présents.
En configurant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

Lavage groupe automatique

Avec cette fonction, il est possible de configurer le lavage automatique quotidien (rotation et distribution d'eau) du groupe expresso en configurant l'heure à laquelle on souhaite l'effectuer.
En configurant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

Boost solubles

Si la fonction est activée et on n'a pas effectué de distributions dans les 3 dernières minutes dans les mixers du lait ou du café soluble, une petite quantité d'eau chaude est distribuée avant les sélections de café soluble court, café soluble "macchiato" et expresso "macchiato".

Refroidissement mixer

Si la machine est équipée d'une unité froide, la fonction est activée.
S'il n'y a pas eu de distributions dans les 3 dernières minutes dans les mixers des boissons froides, une petite quantité d'eau froide est distribuée avant les sélections à base de sirop.

Accessoires

Réservoir

Avec cette fonction, il est possible de définir si l'alimentation en eau se fait par le réseau ou par des réservoirs internes.

- 0 : alimentation en eau par réseau ;

- 1: réservoir interne ;

Photocellule

Sur les modèles équipés de “capteur de tasse” constitué d'une photocellule qui détecte la présence d'un objet dans le logement de distribution.
Avec la fonction activée, si un objet est détecté dans le logement de distribution, un gobelet n'est pas déclenché et l'afficheur affiche le message “Sans gobelet”.
Il est en outre possible de définir si, après deux tentatives de déclenchement des gobelets sans que la photocellule détecte des objets dans le logement de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser en fonction pour l'utilisation avec les tasses.
L’éventuelle lampe d'éclairage du logement de distribution est contrôlée par le capteur de tasse. Si le gobelet reste inséré, au moment de la sélection suivante, le message “enlever la tasse” est affiché.

Jug Facilities

Sur certains modèles, équipés d'une clé spéciale, il est possible d'obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans gobelet pour remplir une carafe.

Temps tassement des gobelets

Avec cette fonction, il est possible de déterminer le temps de retard de l'arrêt de la rotation du convoyeur de gobelets pour compenser l'éventuelle inertie due au type de gobelet.

Économie d'énergie

Pour économiser l'énergie électrique dans les horaires de non-utilisation de l'appareil, il est possible de choisir entre les options suivantes d'économie d'énergie :

Économie d'énergie :

avec cette option il est possible, dans les intervalles de temps configurés avec la fonction "Paramètres Économie d'énergie" de suspendre le service du distributeur et d'éteindre ou pas la chaudière présente.
Les sélections ne sont pas disponibles pendant toute la durée de la période d'Économie d'énergie.

- **Sleep mode** : avec cette option, après 15 minutes d'inactivité du distributeur, les LED d'éclairage de la porte s'éteignent et la température de la chaudière diminue jusqu'à une température d'environ 70 °C. A la pression de n'importe quel bouton de sélection, la machine reprend le fonctionnement normal et dès que la température de fonctionnement est atteinte, les sélections deviennent disponibles.
- **Soft Energy Saving:** avec cette option, il est possible d'éteindre les LED d'éclairage du clavier dans les intervalles de temps configurés par la fonction “Paramètres Économie d'énergie” alors que la chaudière continue à fonctionner normalement. A la pression de n'importe quel bouton de sélection, l'éclairage du clavier est réactivé et la machine reprend immédiatement le fonctionnement normal.

Paramètres Économie d'énergie

Avec cette fonction, il est possible de configurer jusqu'à 4 tranches horaires où faire intervenir les profils d'économie d'énergie (Energy Saving et Soft Energy Saving).

LED D.A. hors service

Il est possible de définir si les LED d'éclairage de l'appareil doivent rester allumées ou pas quand l'appareil est hors service ou dans la tranche de “Energy saving”.

Configuration distribution et entretien

Avec cette fonction, il est possible d'établir combien de distributions de test il est possible d'effectuer à chaque ouverture de la porte. Par défaut, la valeur est configurée à 0 et il n'y a pas de limitations aux distributions de test.

Master Slave

Le système de contrôle de l'appareil est prévu pour le raccordement en batterie avec d'autres distributeurs automatiques.

Configuration

Avec cette fonction, il est possible de configurer les hiérarchies des rapports master / slave1 / slave 2 entre les distributeurs raccordés.
Cet appareil peut être configuré comme “Master”, c'est-à-dire qui prend le contrôle du deuxième appareil ; ou comme “Slave” c'est-à-dire qui laisse le contrôle à l'autre appareil.
On configurera aussi la numération des sélections à 2 chiffres (XX) ou bien à trois chiffres (0XX; 9XX)
Par défaut, la fonction master/slave n'est pas activée.

Slave Price Holding

Si l'on a configuré le système de paiement Executive en modalité “Price Holding”, avec cette fonction il est possible de configurer la même modalité dans le logiciel de la machine slave.

Restitution prix virtuel

Si le système de paiement est configuré avec le protocole BDV et/ou Executive et dans le cas de sélections associées ou virtuelles (dont les menus sont présents sur les appareils slave), avec cette fonction il est possible d'établir si on retient (OFF) ou pas (ON) le montant partiel, si la deuxième sélection/distribution devait échouer.

Reset Minislave

Avec cette fonction, il est possible de mettre à zéro toutes les configurations relatives à la fonction master/slave sur l'appareil slave.

Monitor slave

Avec cette fonction, il est possible de faire défiler toutes les informations relatives à un slave éventuellement raccordé.
Si l'on allume l'appareil “slave” avec l'afficheur positionné sur cette fonction, l'afficheur affiche en séquence les informations du slave relatives à :

- Version logiciel
- Type de slave (XX, 0XX, 9XX)
- Présence photocellules de détection de distribution
- Nombre de plateaux et de tiroirs
- Présence dispositif de blocage à l'ouverture du logement de distribution
- Température détectée par la sonde interne.

Pour sortir de la fonction, il faut éteindre l'appareil “master”.

Affichage informations slave

Avec cette fonction il est possible d'afficher la température instantanée de la machine “slave” éventuellement raccordée.

Matricule DA

Avec cette fonction, il est possible de changer le code numérique de huit chiffres qui identifie l'appareil (égal à 00000000 par défaut).

Programmation du code gestionnaire

La fonction permet de changer le code numérique à six chiffres qui identifie le gestionnaire qui gère les groupes de machines (par défaut à 000000).

Code emplacement

La fonction permet de changer le code numérique à huit chiffres qui identifie le lieu où la machine a été positionnée (par défaut à 00000000)

Date installation

La fonction permet de mémoriser la date courante du système comme date d'installation.
La date est imprimée dans l'extraction des statistiques.

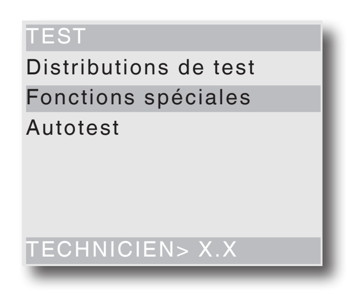
Gestion aspirateur

Etablit ou non le fonctionnement du ventilateur d'aspiration de résidus de poudres et / ou des vapeurs pendant la préparation de boissons instantanées

- ON ventilateur d'aspiration en fonctionnement continu
- OFF ventilateur d'aspiration en fonctionnement seulement pendant la préparation de la boisson et pendant les 30 secondes qui suivent.

TEST

ce groupe de fonctions permet d'effectuer des tests sur les principaux composants de l'appareil.



Distributions de test

Avec cette fonction, il est possible d'obtenir, à porte ouverte, sans introduire d'argent, la distribution pour chaque sélection de :

- sélection complète: boissons et accessoires (gobelet, palette, sucre)
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires
- seulement accessoires

Fonctions spéciales

Les fonctions spéciales permettent de:

- Actionner le groupe infuseur
- Déclencher une dose de café
- Ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air si l'on souhaite vider la chaudière pour l'entretien.
- Effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation)
- Effectuer la manutention (rotation) du groupe expresso
- Effectuer la manutention (rotation) du groupe expresso avec le piston sous pression.
- Effectuer le lavage du groupe infuseur.

Réglage moutures

Sur le moulin à café où est monté le dispositif de réglage automatique, avec ce groupe de fonctions, vous pouvez vérifier les paramètres du réglage automatique de la distance parmi les moutures et activer ou désactiver la fonction.
En particulier, vous pouvez choisir sur quel moulin à café, identifié par un numéro, intervenir. Après le choix, les led de la sélection de référence combinée avec le moulin, s'allument.

Activation réglage automatique

Pour chaque moulin à café il est possible de décider si laisser ou non en fonction le dispositif de réglage automatique.

Paramètres réglage automatique

Il faut programmer pour chacune des sélections de référence

- La dose d'eau (exprimée en impulsions de compteur volumétrique cdv-)
- Le temps d'infusion (exprimé en sec.)
- Eventuellement, le réglage manuel de la distance des moutures, chaque variation est d'environ 1 / 6 de tour de l'embout de réglage. Les valeurs positives réduisent la granulométrie (mouture plus fine), les valeurs négatives l'augmentent (mouture plus grosse).

Nouvelles moutures

Cette fonction met à zéro les temps mémorisés relativement à l'usure des moutures, en particulier le temps initial moyen de moulure, mémorisé pendant les premières sélections, utilisé pour déterminer le moment où les moutures sont usées (temps de mouture supérieur du 50% du temps initial).

Test des moutures

Cette fonction devrait être utilisée après le remplacement des moutures ou, éventuellement, du moulin à café.
Le test doit être effectué sans café.

- Confirmant l'essai, les moutures tournent et elles s'approchent jusqu'à toucher
- L'appareil s'arrête en attente de confirmation;
- Confirmant encore une fois les moutures sont éloignées en tournant en quelques tours l'embout porte mouture;
- L'appareil s'arrête en attente de confirmation;
- introduisant le café et distribuant quelques sélections de référence, la mouture se stabilisera automatiquement

Autotest

La fonction permet de vérifier, en mode semi-automatique, le fonctionnement des principaux composants de l'appareil. En appuyant sur la touche de confirmation, le message "AUTOTEST" clignote.
Pour chaque opération, il est possible de renoncer en passant à la suivante avec la touche de sortie; en confirmant avec la touche de confirmation, on commence le cycle d'autotest. Certains des contrôles se font automatiquement, d'autres ont besoin de l'actionnement manuel du composant contrôlé.
Les composants vérifiés sont:

- Activation moteurs doseurs pendant 2 secondes
- Activation mixers pendant 2 secondes aux différentes vitesses
- Déclenchement d'un gobelet
- Déclenchement d'une palette
- Rotation groupe infuseur
- Contrôle bouton de lavage
- Contrôle maintenance des gicleurs mobiles
- Bac à marcs liquides plein ; l'appareil reste en attente jusqu'à ce que le micro de bac à marcs liquides plein soit actionné manuellement
- Test éclairage porte ; contrôle du fonctionnement de l'éclairage du clavier
- Allumage éclairage du logement de distribution (s'il est présent)
- Contrôle clavier ; l'appareil affiche le numéro de la touche qui doit être appuyée en l'indiquant aussi par l'allumage de la led relative et il reste en attente de l'activation avant de passer à la touche suivante.
- Contrôle du fonctionnement de la sonde de température dans la chaudière
- Contrôle du fonctionnement de l'avertisseur sonore (buzzer)
- Contrôle du fonctionnement du monnayeur (s'il est présent)

STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs totaux que dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans perdre les données totales.

Compteur électronique

Afficher compteur électronique

Un compteur électronique mémorise en agrégat toutes les distributions effectuées depuis la dernière mise à zéro.

Mise à zéro compteur électronique

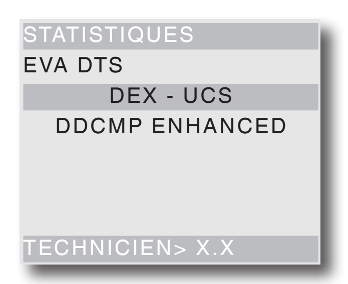
Il est possible de mettre à zéro le compteur électronique.

Affichage distributions à la mise en marche

Avec cette fonction, il est possible d'activer ou pas l'affichage du nombre total de distributions effectuées depuis la dernière mise à zéro des statistiques, pendant la phase de mise en marche de l'appareil.

EVA DTS

Le protocole de communication EVA DTS (European Vending Association Data Transfer System) prévoit deux codes pour identifier l'appareil et reconnaître le terminal de transfert des données :



Protocole de communication

A partir de cette fonction, il est possible de décider quel protocole de communication utiliser pour la communication du dispositif d'acquisition des données.
Les protocoles de communication disponibles sont :

DDCMP ENHANCED

avec les paramètres configurables suivants :

- **Pass code**: c'est un code alphanumérique (0-9; A-F) de quatre chiffres qui doit être le même que celui du terminal de transfert des données pour en permettre l'identification.
  Configuration par défaut 0000
- **Secutiry code**: c'est un code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre appareil et terminal EVA DTS.
  Configuration par défaut 0000
- **Fin transmission** : s'il est activé, il est en mesure de reconnaître le signal de fin de transmission qui est envoyé au dernier paquet et d'interrompre la transmission des données.

DEX/UCS

pour ce protocole, les paramètres configurables ne sont pas prévus :

TRANSMISSION DES DONNÉES

La fonction permet de sélectionner quelle interface de communication utiliser pour la transmission des données. Les interfaces disponibles sont :

- "RS232" et "IrDA": pour communication avec dispositifs d'acquisition de données sérielles ou à infrarouge.
- Télémétrie" pour les communications avec des dispositifs d'acquisition et transmission données.

TYPE

Permet de fixer la vitesse de communication utiliser entre:
utiliser entre:

- "ENHANCED", la vitesse de communication est réglée automatiquement à la vitesse maximale du dispositif le plus lent.
- "FIXED", la vitesse de communication est fixée et utilise la vitesse configurée avec la fonction Baudrate

BAUDRATE (VITESSE DE TRANSMISSION)

Elle permet de choisir la vitesse de communication des transmissions (seulement si "EVA DTS type" est configurée avec "fixed").
Configuration par défaut 2400bps.

CONNEXION

En activant cette fonction, l'appareil se met en attente de la connexion avec un dispositif pour l'acquisition des données EVA DTS.

AFFICHAGE STATISTIQUES GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche en séquence les données mémorisées, c'est-à-dire :

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - Données monnayeur.

MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES GÉNÉRALES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais-surpaiements
- pannes
- données monnayeur
- En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche le message clignotant de confirmation "Confirmer?"

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

AFFICHAGE STATISTIQUES RELATIVES

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche en séquence les données mémorisées, c'est-à-dire :

1 - compteur par sélection ;

2 - compteur par tranches ;

3 - compteur rabais :

4 - compteur pannes ;

5 - Données monnayeur.

REMISE À ZÉRO STATISTIQUES RELATIVES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais-surpaiements
- pannes
- données monnayeur

En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche la demande de confirmation "Confirmer?" en mode clignotant.
En appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

AUDIT PROTOCOLE BDV

Les données relatives au monnayeur sont l'indication en argent réel de :

- Aud 1 Argent dans les tubes
  argent présent en ce moment dans les tubes de rendu de monnaie
- Aud 2 Argent aux tubes
  Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie
- Aud 3 Argent à la caisse
  Argent envoyé à la caisse monnaies
- Aud 4 Restitution rendu
  Total de l'argent rendu
- Aud 5 Argent distribué
  Total de l'argent distribué manuellement
- Aud 6 Surplus
  Argent en surplus. Sommes payées en plus par le client, qui n'ont pas été rendues (dans l'éventualité qu'il n'y ait pas d'argent disponible pour la restitution)
- Aud 7 Total ventes
  Valeur totale des ventes
- Aud 8 Change exact
  Valeur des ventes dans les conditions de "faites l'appoint"
- Aud 9 Distributions mixtes
  Valeur totale des distributions payées de manière différente, par exemple d'autres types de paiement aussi (C.P.C., jeton)
- Aud 10 Chargement manuel
  Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.

Audit protocole MDB

- Aud 1 Argent dans les tubes
  argent présent en ce moment dans les tubes de rendu de monnaie
- Aud 2 Argent aux tubes
  Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie
- Aud 3 Argent à la caisse
  Argent envoyé à la caisse monnaies
- Aud 4 Restitution rendu
  Total de l'argent rendu
- Aud 5 Surplus
  Argent en surplus. Sommes payées en plus par le client, qui n'ont pas été rendues (dans l'éventualité qu'il n'y ait pas d'argent disponible pour la restitution)
- Aud 6 Déchargement tubes
  Valeur des monnaies distribuées dans la fonction “gestion tubes”
- Aud 7 Chargement tubes
  Valeur des monnaies encaissées dans la fonction de chargement manuel.
- Aud 8 Ventes en espèces
  Valeur des ventes totales effectuées par espèces (monnaies + billets)
- Aud 9 Billets encaissés
  Valeur des billets encaissés
- Aud 10 Rechargement clé
  Valeur de l'argent chargé sur la clé
- Aud 11 Vente clé
  Valeur de l'argent encaissé par distributions avec clé
- Aud 12 Argent distribué manuellement
  Valeur des monnaies distribuées manuellement par le bouton de distribution sur le monnayeur.

Impression

En branchant une imprimante sérielle RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, aucune parité, 1 bit de stop au connecteur sériel placé sur la platine boutons, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans les paragraphes “affichage statistiques générales” et "affichage statistiques relatives” ; l'impression reporte aussi le code machine, la date et la version du logiciel.
L'impression des statistiques peut être effectuée de manière relative ou totale.
Pour brancher l'imprimante, intervenir de la manière suivante :

- en appuyant sur la touche de confirmation ↵ on affiche la demande de confirmation “Confirmer?” ;
- brancher l'imprimante avant de confirmer ;
- en appuyant sur la touche de confirmation ↵ l'impression commence.

COMMUNICATION

Ce menu rassemble les fonctions de communication de l'appareil par UpKey et GSM (Global system for mobile comunications).



UP-KEY

GESTION SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTEUR

Cette fonction, après avoir introduit l’upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sélectionner le fichier de setup dans la liste qui s'affichera sur l'afficheur, en appuyant ensuite sur la touche de confirmation, le fichier de setup choisi sera chargé sur la machine.

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

Cette fonction, après avoir introduit l’upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sauvegarder sur Upkey un fichier de setup avec la configuration présente en ce moment sur la machine.
Il faut spécifier le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex. SOLIS000.STP)

SUPPRIMER

Avec cette fonction il est possible de supprimer un par un les fichiers de setup présents sur l'Upkey insérée

SUPPRIMER TOUS

Avec cette fonction il est possible de supprimer tous les fichiers de setup présents sur l'Upkey insérée.

GESTION STATISTIQUES UPKEY

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

En confirmant cette fonction après avoir introduit l'Upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, on pourra sauvegarder sur Upkey un fichier de statistiques avec toutes les données statistiques présentes en ce moment dans la machine, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex. SOLIS000.STA)

SUPPRIMER

Avec cette fonction il est possible de supprimer un par un les fichiers de statistiques présents sur l'upkey

SUPPRIMER TOUT

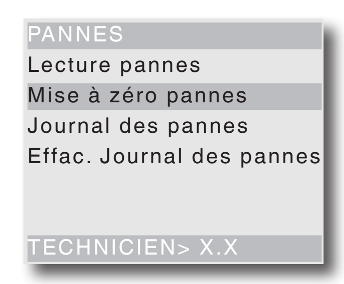
Avec cette fonction il est possible de supprimer tous les fichiers de statistiques présents sur l'upkey

SÉLECTION D.A.

Identifie de manière univoque les appareils qui ont fonction de "slave" (envoient les données par modem à l'appareil "master").
Le numéro 0 identifie l'appareil "master"

PANNES

L'appareil est équipé de différents capteurs pour contrôler les différents groupes fonctionnels.
Quand une anomalie est détectée, l'afficheur de la machine affiche le type de panne et l'appareil (ou une partie de celui-ci) est mis hors service.
Les pannes détectées sont mémorisées dans des compteurs prévus à cet effet, les pannes gérées par le logiciel peuvent être relatives à des groupes fonctionnels non présents sur le modèle spécifique ; ils sont quand même indiqués dans le défilement du menu.



LECTURE PRÉSENTES

Avec cette fonction, il est possible d'afficher les pannes présentes.
Appuyer sur la touche de confirmation ↵ pour afficher les pannes présentes.
S'il n'y a pas de pannes présentes, la pression sur la touche de confirmation ↵ affichera le message "Fin pannes".

Les pannes contrôlées sont:

VIDE EAU

L'appareil se bloque si le micro-interrupteur de l'air-break signale l'absence d'eau à la suite de l'ouverture de l'électrovanne d'entrée de l'eau.
Il est possible de tenter de rétablir le fonctionnement de l'appareil en demandant une boisson avec un maximum de 3 tentatives.
Si l'appareil est équipé du kit d'alimentation en eau par réservoir interne, la pompe s'éteint.

BAC À MARCS PLEIN

Les sélections à base de café expresso sont désactivées quand on atteint le nombre de pastilles épuisées configuré sur le menu.

AIR-BREAK

La machine se bloque si, après avoir fait 10 sélections, le micro-interrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

VIDE GOBELETS

A l'ouverture du micro-interrupteur de vide gobelets, le moteur de changement de colonne est activé ; si après un tour complet, le micro-interrupteur ne s'est pas fermé, l'appareil est mis hors service.
Si l'appareil est équipé du capteur de tasses (en option) la machine affiche le message "sans gobelets". Avec la fonction prévue à cet effet, il est possible de définir si la panne doit bloquer la machine ou la laisser disponible pour la vente avec tasse.

GICLEURS MOBILE

Les gicleurs mobiles n'ont pas atteint la position de distribution.
L'appareil est mis hors service.

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE (VENTILATEUR)

Absence de comptage dans un délai max., du compteur volumétrique (ventilateur).

PLATINE CONTRÔLE MACHINE

Absence de dialogue entre la platine C.P.U. et la platine contrôle machine.

MONNAYEUR

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur ou si la communication avec le monnayeur sériel ne se fait pas pendant plus de 30 (protocole Executive) ou 75 (protocole BDV) secondes.

DÉCLENCHEMENT CAFÉ

Si, après avoir déclenché la dose de café moulu, le micro-interrupteur du doseur signale la présence de café dans la chambre du doseur, les sélections à base de café sont désactivées.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRO-

Toutes les pannes relatives au groupe café sont contrôlées par un micro de contrôle “position groupe”.
Le micro de contrôle est actionné par la came du motoréducteur du groupe café.
Cette panne signale que, pendant la manutention du groupe infuseur, le micro de contrôle n'est pas actionné dans un certain délai.
Il est possible que cette panne soit associée à une autre panne de positionnement du groupe café.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE START-

Le motoréducteur n'est pas en mesure de porter le groupe café de la position de repos à la position d'infusion.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE INFUSION-

Le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position d'infusion

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DISTRIBUTION-

Pendant la phase d'infusion, le micro de contrôle signale la manutention du groupe expresso.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉCHARGEMENT-

A la fin de l’infusion, le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position de “déchargement pastille épuisée”.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

Le micro de contrôle signale que le groupe infuseur n'est pas retourné dans la position de repos à la fin du déchargement de la pastille.

VIDE CAFÉ

Si la dose de café moulu dans le doseur n'est pas atteinte dans les 15 secondes, la panne "vide café" est enregistrée.

DONNÉES RAM

Un ou plusieurs secteurs de la mémoire RAM contiennent des données altérées qui ont été corrigées par les valeurs par défaut.
L’appareil continue à fonctionner, mais il vaut mieux procéder à l'initialisation dès que possible.

CHAUDIÈRE EXPRESSO

La machine se bloque si après 10 minutes de réchauffement après la mise en marche ou après la dernière sélection, l'eau de la chaudière n'a pas atteint la température.

DÉCLENCHEMENT GOBELET

Si la photocellule du capteur de tasse est montée, après trois tentatives manquées de déclenchement gobelets, l'afficheur affiche le message “Sans gobelets”. Avec la fonction prévue à cet effet, il est possible de définir si la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser disponible pour la vente avec tasse.

DOSEUR EN PANNE (DOSER 1 - 9 FAULT)

Si l'absorption de courant d'un moteur doseur ne rentre pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections où ce doseur est impliqué sont désactivées.

MIXER EN PANNE (WHIPPER 1 - 6 FAULT)

Si l'absorption de courant d'un mixer ne rentre pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections où ce mixer est impliqué sont désactivées.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu, présent sur la platine activations (mosfet) reste actif, la machine entre en panne.

SHORT CIRCUIT

Si le logiciel détecte un court-circuit sur un des moteurs en courant continu, raccordé à la platine activations, cette panne est affichée. Il est possible que, en même temps, une panne soit détectée sur un des moteurs en courant continu.

PANNE SUCRE/PALETTES

Si l'absorption de courant du moteur ne rentre pas dans l'intervalle des valeurs par défaut, cette panne est affichée. Il est possible de distribuer des boissons sans sucre.

PANNE EAU

La panne eau est déclarée pendant le stand-by du D.A. si l'électrovanne d'entrée de l'eau est activée pendant un temps total supérieur à 20”.
Avec une panne d'eau présente, il est possible de rétablir manuellement le fonctionnement en appuyant sur une touche. L'électrovanne d'entrée de l'eau est alimentée pendant un temps maximum de 20” ; si le niveau n'est pas atteint, l'électrovanne se ferme et la panne d'eau est de nouveau signalée.
Il faut attendre 30 minutes avant d'effectuer 2 autres tentatives de rétablissement.
A la 4° tentative, l'électrovanne est désactivée de manière permanente (maintenant, il faut allumer/éteindre le d.a. pour obtenir 3 autres tentatives ou pour réinitialiser la panne dans le menu de programmation).

PRESSOSTAT FROIDS

Seulement pour les modèles avec unité froide.
Les sélections froides sont désactivées si le pressostat à l'entrée du réseau, signale le vide eau.

COMPRESSEUR FROID

Seulement pour les modèles avec unité froide.
Indique que le compresseur de l'unité froide a un fonctionnement anormal.

VIDE SIROP 1 ET 2

Seulement pour les modèles avec unité froide.
Le sirop utilisé dans les sélections est épuisé.
Les sélections à base du sirop épuisé sont désactivées.

VIDE CARBONATEUR

Seulement pour les modèles avec unité froide.
Le dispositif de contrôle de niveau signale que le carbonateur est vide : les sélections froides sont mises hors service.

PLATINE UNITÉ FROIDE

Seulement pour les modèles avec unité froide.
Elle signale le mauvais fonctionnement de la platine de contrôle de l’unité froide.

MISE À ZÉRO DES PANNES

En confirmant la fonction, toutes les pannes éventuellement présentes sont mises à zéro.

JOURNAL DES PANNES

Il est possible d'afficher les 16 dernières pannes, de la plus récente à la plus éloignée dans le temps, en se déplaçant à l'aide des touches de défilement ↑ et ↓ ; on affiche aussi la date et heure de l'intervention et si la panne est encore active ou pas (ON / OFF), ainsi que les données contenues dans le data audit EVA DTS.

REMISE À ZÉRO DE L'HISTORIQUE DES PANNES

En confirmant la fonction, toutes les pannes éventuellement présentes dans l'historique des pannes sont remises à zéro.

Chapitre 3
Entretien

L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations relatives devront être vérifiées, au moins une fois par an, par un personnel spécialisé.

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées uniquement par le personnel avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Pour assurer, au fil du temps, un fonctionnement correct, l'appareil devra être l'objet d'entretien périodique.
Ci-dessous, nous indiquons les opérations à effectuer et les échéances relatives ; elles sont, bien sûr, indicatives car elles dépendent des conditions d'utilisation (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).
Les opérations décrites dans ce chapitre n'épuisent pas toutes les interventions d'entretien.
Des interventions plus complexes (ex. décrassage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien avec une connaissance spécifique du distributeur.
Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, il faut conserver bien propres les surfaces en acier inoxydables et peintes, en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

Il n'est permis en aucun cas l'utilisation de jets d'eau pour le lavage de l'appareil.

ENTRETIEN GROUPE EXPRESSO

Toutes les 10.000 distributions ou, dans tous les cas, tous les 6 mois, il faut un petit entretien du groupe café pour optimiser son fonctionnement dans le temps.
Pour effectuer les opérations d'entretien, il faut enlever le groupe de la manière suivante :

- Débrancher le gicleur de sortie du café (2) du groupe en le tournant de 90° par rapport à la bielle (4) et en le tirant vers l'extérieur.
- Actionner le levier (8) de blocage du groupe en le tournant jusqu'à la position horizontale.
- Extraire le groupe café.

DÉMONTAGE/REMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT SUPÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint supérieur, intervenir de la manière suivante :

- Dévisser la vis latérale (5) de fixation de la clé (6) du piston supérieur.
- Tourner le piston supérieur (1) vers le haut.
- Enlever et remplacer le joint supérieur (7).
- Dévisser le filtre supérieur (9) pour l'enlever et le remplacer.

DÉMONTAGE/REMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT INFÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint inférieur, intervenir de la manière suivante :

- Porter manuellement le groupe dans la position de déchargement avec le piston inférieur (12).
- Dévisser la vis centrale de fixation pour enlever le filtre (10).
- Appuyer sur la partie terminale du guide de la tige du piston (14) pour obtenir une extra-course du piston inférieur (12).
- Faire pression avec un petit tournevis pour retirer le piston inférieur (12) de la tige du piston (14) en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité
- Enlever et remplacer le joint inférieur (13).
-

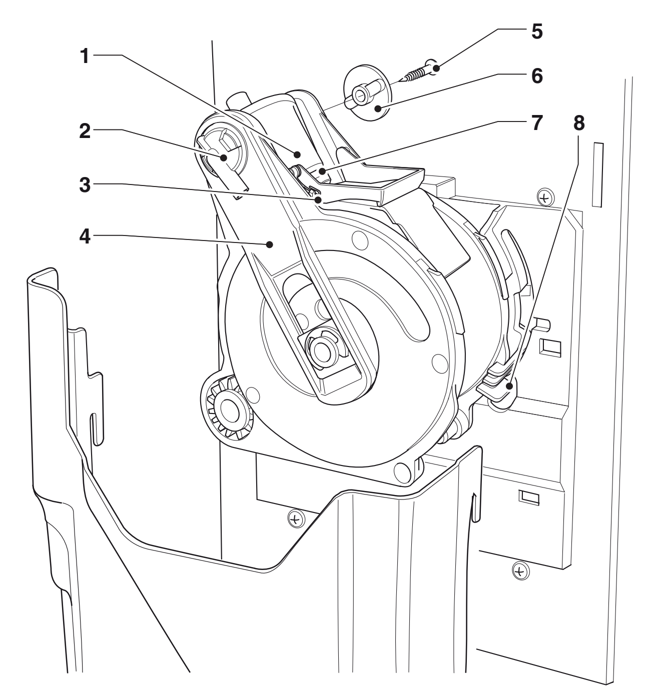
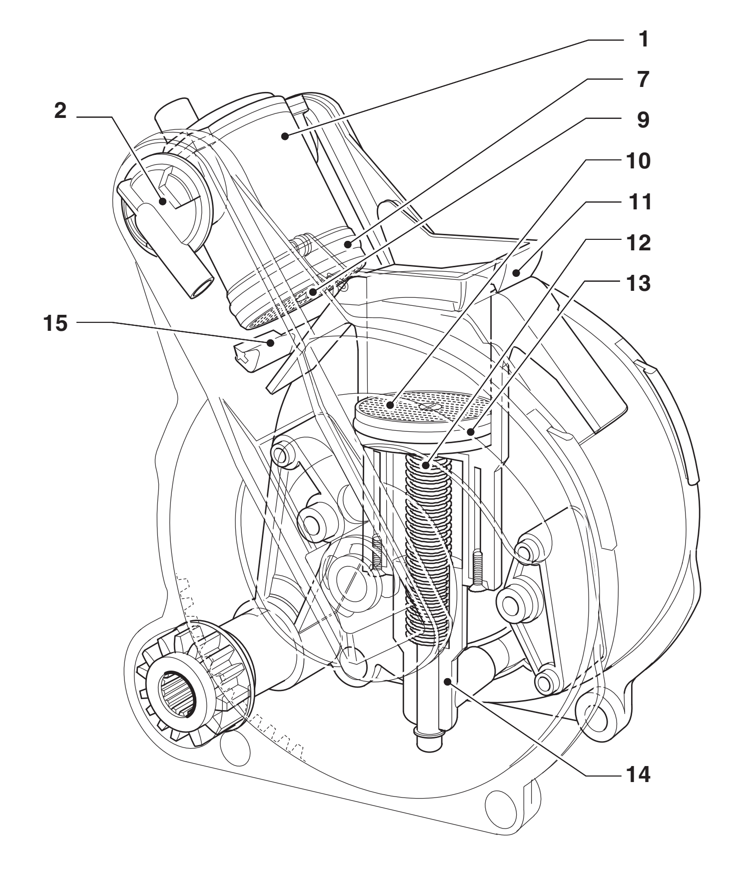


Fig. 27

1- Piston supérieur
2- Gicleur sortie café
3- Racloir inférieur
4- Bielle
5- Vis latérale
6- Clé
7- Joint supérieur
8- Levier de blocage du groupe
9- Filtre supérieur
10- Filtre inférieur
11- Racloir inférieur
12- Piston inférieur
13- Joint inférieur
14- Guide de la tige du piston
15- Racloir supérieur
16- Couvercle groupe



OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Avec une fréquence au moins annuelle, ou plus fréquemment en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en entrée, il faut nettoyer et désinfecter tout le circuit et les parties au contact des aliments

SANITISATION

- tous les composants au contact des aliments, tuyaux compris, doivent être enlevés de l'appareil et démontés de toutes leurs pièces ;
- tous les résidus et les pellicules visibles doivent être enlevés mécaniquement en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses ;
- les composants doivent être plongés pendant au moins 20 minutes dans une solution sanitisante ;

les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées avec la même solution sanitisante ;

- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

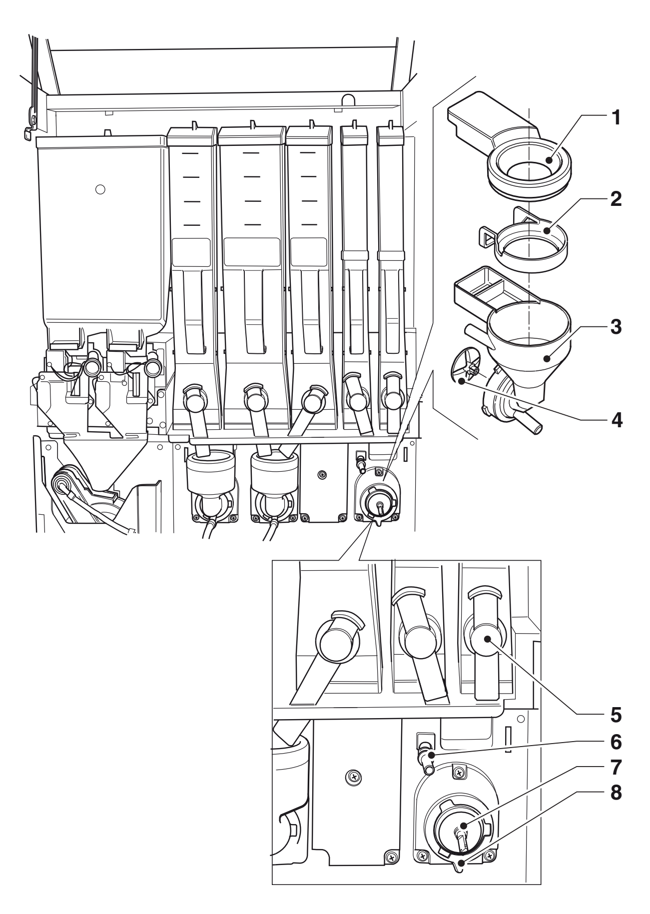


Fig. 28

1- *Entonnoir poudres*
2- *Anneau pare-éclaboussures*
3- *Convoyeur eau*
4- *Ventilateur mixer*
5- *Embouchure poudre*
6- *Gicleur entrée eau*
7- *Joint presse-étoupe*
8- *Bride de fixation mixer*

Avant de remettre en marche l'appareil, il faudra aussi effectuer de nouveau les opérations de désinfection, avec les composants montés, comme décrit au chapitre “Sanitisation des mixers et des circuits alimentaires”

CANALISATIONS ET MÉLANGEURS

Périodiquement, en plus des parties externes des groupes mélangeurs, qui doivent être nettoyées d'éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il faudra aussi effectuer la sanification des parties du mélangeur au contact de la boisson.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs poudres, mixer et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et gicleurs de distribution ;
- Logement distribution.

Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixer et soulever les embouchures de poudre jusqu'à l'arrêt.

- Enlever (voir fig. 27) des mixers les entonnoirs des poudres, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt de poudres et les ventilateurs des mixers ;
- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer (fig. 28);

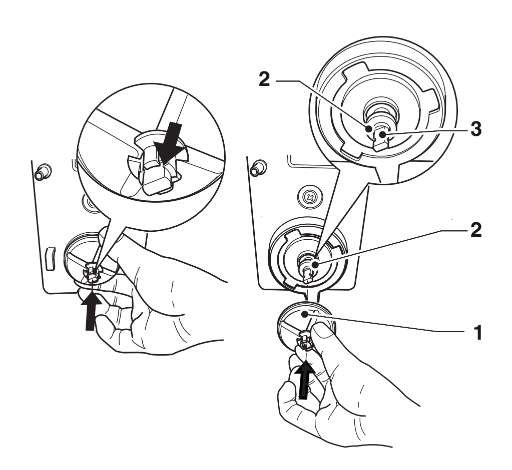


Fig. 29

1- *Ventilateur*
2- *Joint presse-étoupe*
3- *Évacuation arbre*

- Vérifier que la lèvre d'étanchéité du joint presse-étoupe n'est pas déchirée et n'a pas perdu son élasticité ; pour l'insérer, positionner le joint à peine au-delà de l'évacuation de l'arbre.
  En insérant à fond le ventilateur, le joint presse-étoupe prendra la position correcte (voir fig. 28).
- Laver tous les composants avec des produits sanitisants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses ;

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.

- Plonger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution sanitisante préparée précédemment ;
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs eau ;
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
- En remontant les ventilateurs, s'assurer de les insérer à fond jusqu'au déclic.

Après avoir monté les pièces, il faut :

- Effectuer le lavage des mixers et ajouter dans les différents entonnoirs quelques gouttes de la solution sanitisante.
- Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des pièces intéressées pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.

RÉCIPIENTS PRODUITS

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- démonter les embouchures de sortie du produit et retirer les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- nettoyer toutes les pièces avec une solution d'eau chaude et de produits sanitisants, et essuyer soigneusement.

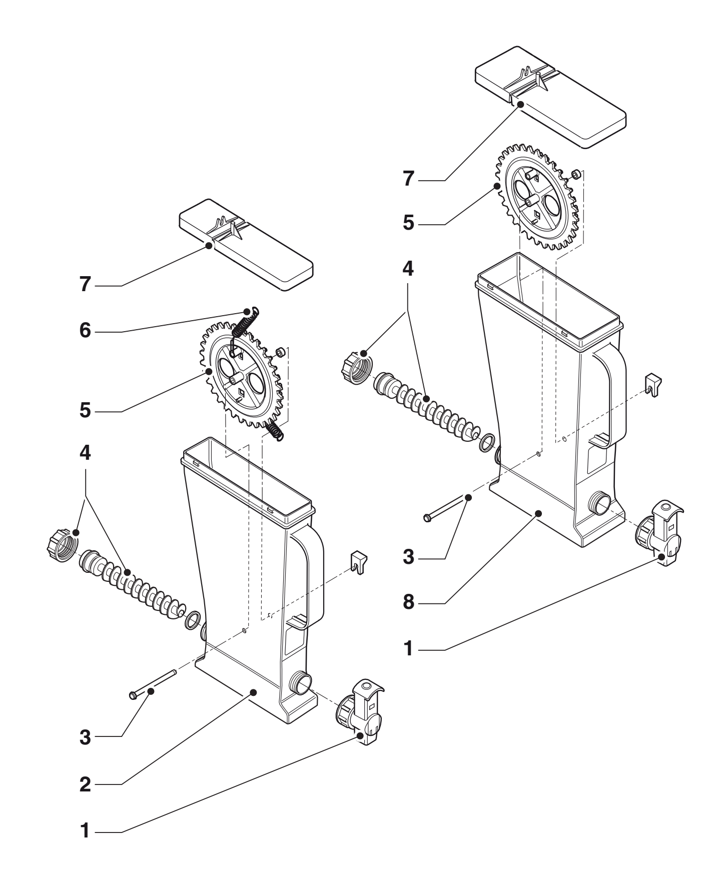


Fig. 30

1- Embouchure poudres
2- Récipient 2,5 litres
3- Goujon pour roue
4- Vis sans fin
5- Roue dentée
6- Racloir
7- Couvercles récipients
8- Récipient 4,5 litres

FONCTION PLATINES

CONFIGURATION PLATINES ÉLECTRONIQUES

Les platines électroniques sont conçues pour pouvoir être utilisées sur plusieurs modèles d'appareils.
En cas de remplacement, ou pour changer les performances de l'appareil, il faudra vérifier la configuration des platines et charger le logiciel approprié.
Les platines sont accessibles transportant la couverture du panneau électrique ou la couverture de la porte.

Alimentation et fusibles

Le fusible sur le réseau d'alimentation électrique est accessible par l'arrière de l'appareil, sans démonter le couvercle (voir fig.32).
Le transformateur qui fournit la tension aux platines et les relatifs fusibles de protection sont accessibles transportant les récipients et déplaçant le battant après avoir desserré la vis

Important !!!

Les couvercles doivent être enlevés après avoir débranché l'appareil du réseau électrique.

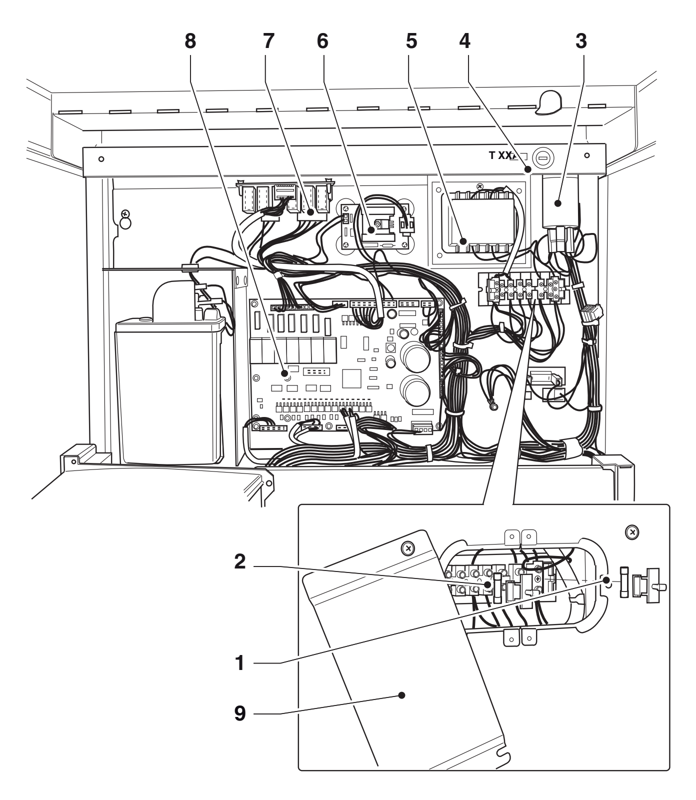


Fig. 31

1- Fusibles primaire transformateur
2- Fusibles secondaire transformateur
3- Filtre antiparasites
4- Fusible de réseau
5- Transformateur
6- Platine gestion chaudière
7- Platine relais (si présente)
8- Platine activations
9- Battant accès fusibles

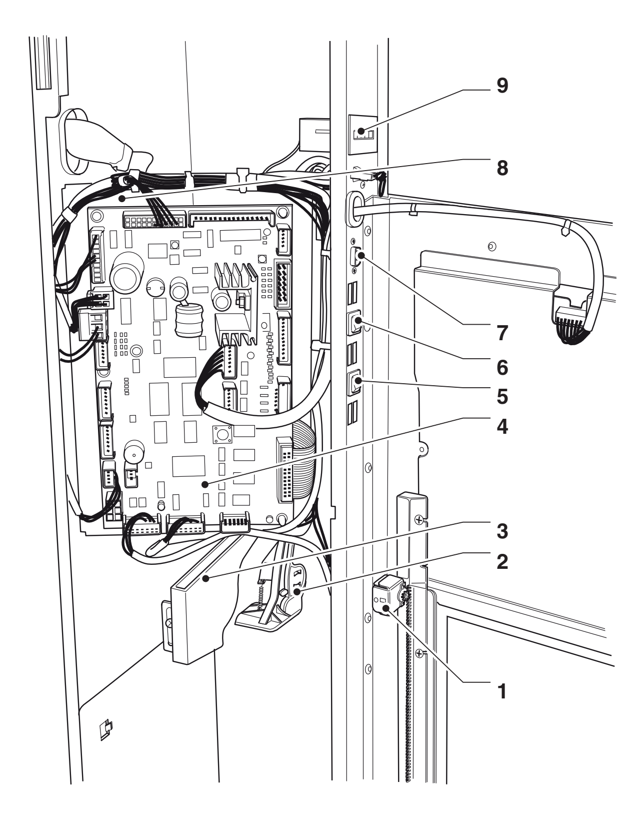


Fig. 32

1- Ralentisseur fermeture battant
2- Levier ouverture sélecteur
3- Toboggan monnaies
4- Platine C.P.U.
5- Poussoir “Programming”
6- Poussoir lavage mixer
7- Connecteur RS232
8- Support platines ouvrable
9- Compteur de coups mécanique

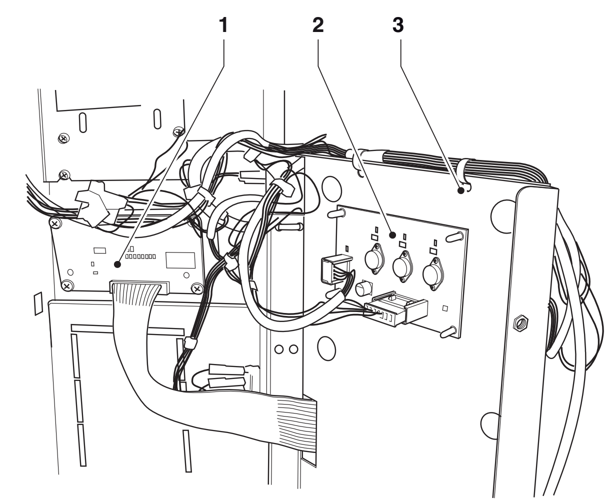


Fig. 33

1- Platine afficheur
2- Platine alimentation leds
3- Support platines ouvrable

PLATINE ACTIVATIONS

Cette platine (voir fig. 35) active, par des relais, les charges à 230 V~ et, directement, les moteurs à courant continu. Elle gère les signaux provenant des cames et/ou des micro-interrupteurs sur les différentes charges. En outre, elle contrôle la platine de gestion de la chaudière. La platine est alimentée à 24 Vac pour l'électronique et pour les systèmes de paiement.
Le logiciel de gestion sur la platine est chargé directement (via RS232) sur le microprocesseur.

- La LED 6 verte (23) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine ;
- La LED 7 jaune (25) indique la présence des 5 Vcc.
- La LED 8 rouge (12) s'allume pendant la remise à zéro de la platine
- La LED 4 rouge (17) indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière expresso.
- La LED 5 rouge (18) **non utilisée** sur ces modèles, indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière des solubles.
- La LED 1 verte (26) indique les impulsions du compteur volumétrique.
- La LED 2 verte (1) indique la présence des 34Vdc.
- La LED 3 verte (4) indique la présence des 34Vdc réglés.

FONCTION RELAIS (VOIR SCHÉMA ÉLECTRIQUE)

RELAIS		*UTILISATEUR*
RL1	=	*EEA*
RL2	=	*MAC*
RL3	=	*MSB*
RL4	=	*MSCB*
RL5	=	*Non utilisé*
RL6	=	*PM*
RL7	=	*ESC*

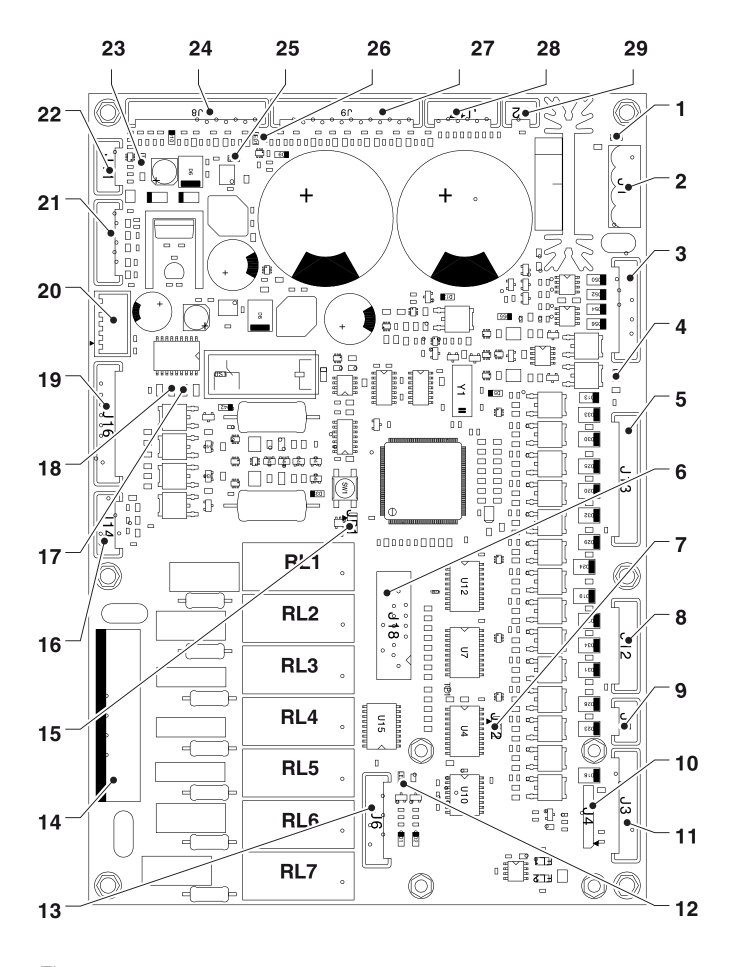


Fig. 34

1- LED 2
2- Alimentation 24 Vac
3- Actionneurs en courant continu
4- LED 3
5- Électrovannes - mixers (EV-MF)
6- Non monté
7- JP2 Fermé fil de raccord CAN
8- Moteurs doseurs MD
9- CAN BUS
10- Non utilisé
11- A la platine CPU
12- LED 8
13- Programmation platine
14- Actionneurs 230V
15- JP1 fermé
16- Moteur Z4000
17- LED 4
18- LED 5
19- Á la platine relais (si présente)
20- Alimentation CPU
21- Non utilisé
22- Micro de sécurité
23- LED 6
24- Input
25- LED 7
26- LED 1
27- Input
28- Sonde et actionnement platine chaudière
29- Non utilisé

PLATINE C.P.U.

La platine C.P.U. (Central Process Unit) supervise la gestion de tous les usagers prévus pour la configuration maximale et gère les signaux en entrée du clavier, du système de paiement et gère la platine réalisations.
Les LEDs, pendant le fonctionnement, donnent les indications suivantes :

- LED 3 verte (26) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine C.P.U.;
- LED 1 jaune (28) s'allume quand les 5 Vdc sont présents ;
- LED 2 rouge (27) s'allume s'il y a, pour n'importe quelle raison, une mise à zéro du logiciel.

Mise à jour du logiciel

L'appareil est équipé de Flash EPROM qui peuvent être réécrites électriquement.
A l'aide d'un programme prévu à cet effet et d'un système approprié (ordinateur ou ordinateur de poche), il est possible de réécrire le logiciel de gestion de l'appareil sans remplacer les EPROM.

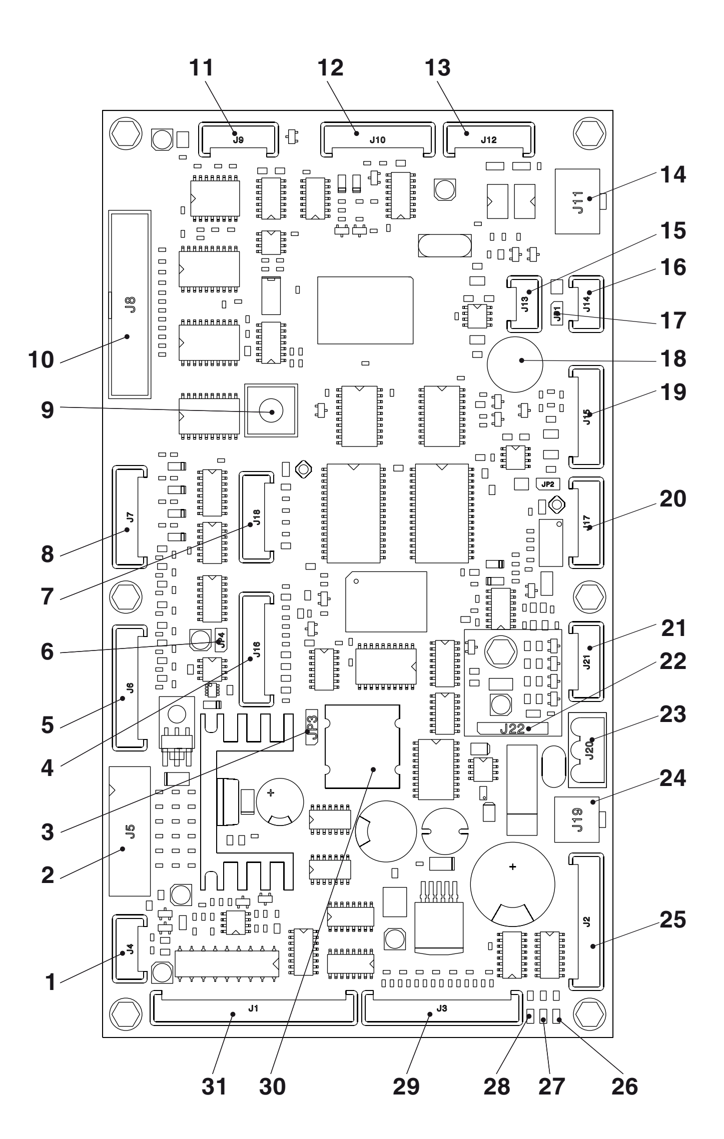


Fig. 35

1- Micro porte (option)
2- Validateurs
3- Petit pont batterie
4- Á la platine poussoirs/LED
5- Non utilisé
6- Fil de raccord JP4 WDI (fermé)
7- UP-KEY
8- Clavier sélection numérique (en option)
9- Bouton entrée programmation
10- Afficheur graphique
11- Clavier de sélection numérique
12- Sériel RS232
13- Paiements EXE/BDV
14- Paiements MDB
15- Can-Bus
16- Can-Bus
17- Fil de raccord Can-Bus JP1 (fermé)
18- Buzzer
19- Non utilisé
20- Non utilisé
21- Non utilisé
22- Expansion données RAM (en option)
23- Alimentation 34Vdc
24- Connexion illumination porte
25- Compteur de coups
26- Led vert DL3 “RUN”
27- Led rouge DL2 “RESET””
28- Led jaune DL1 “+5V”
29- Au poussoir programmation externe et lavages
30- Batterie
31- Non utilisé

PLATINE DE CONTRÔLE DE LA CHAUDIÈRE

La platine contrôle l'intervention de la résistance de la chaudière expresso.

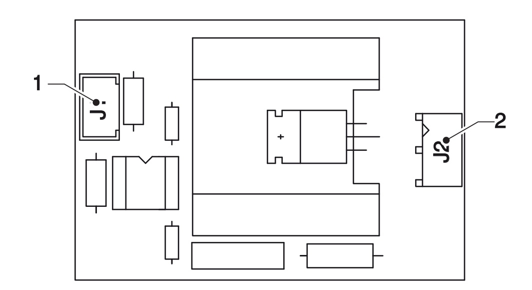


Fig. 36

1- J1 A la platine activations
2- J2 A la résistance chaudière

PLATINE RÉGULATEUR DE COURANT

La platine régulateur de courant fournit un courant continu aux LED d'illumination.
La platine permet une luminosité constante des panneaux esthétiques.
La platine est positionnée en bas dans le logement monnayeur.

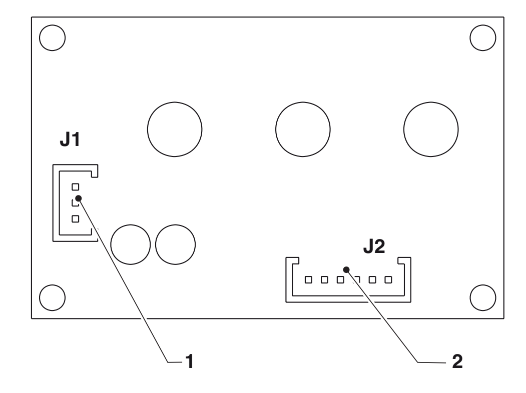


Fig. 37

1- A la platine CPU

2- Aux LED d'illumination

ENTRETIEN CHAUDIÈRE

En fonction de la dureté de l'eau et du nombre de sélections effectuées, il pourrait être nécessaire de procéder au décrassage de la chaudière.

Attention !

La chaudière scellée (elle ne peut pas être ouverte) dont l'opération de détartrage est effectuée exclusivement par le personnel technique qualifié. Utilisant produits décalcifiants liquides.
Pour effectuer le détartrage il faut toujours quoi qu'il en soit procéder au démontage de la chaudière de l'appareil.

Pour le décrassage, utiliser uniquement des produits biodégradables non toxiques et non agressifs.

Rincer abondamment avant de remonter les pièces.
Pour le remontage, s'assurer que :

- les contacts électriques (bornes, faston, etc...) sont parfaitement secs et bien branchés
- les thermostats de sécurité et le thermostat capillaire correctement positionnés et unis.
- les raccordements hydrauliques sont corrects.

PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE

La chaudière espresso a 2 thermostats de sécurité à contact (klixon), qui désactivent la résistance de la chaudière dans le cas où la température interne de l'eau dépasse le seuil de sécurité (125°C).
Un thermostat supplémentaire avec capillaire arrêtera l'alimentation électrique lorsque la chaudière atteint une température de 130 ° C sans la présence d'eau (à sec).
En cas de l'intervention d'un ou plusieurs thermostats, sa récupération doit être effectuée manuellement avec le poussoir spécial, après avoir éliminé la cause de l'avarie.
Pour rétablir le thermostat de protection fonctionnement à sec enlever la couverture de protection du poussoir de réinitialisation de réarmement et presser le poussoir, repositionner le couvercle.

Important !!!

Dans le cas de l'intervention d'un ou plusieurs dispositifs de sécurité, il faut remplacer la sonde de température chaudière et les joints de tenue des raccords présents sur la chaudière parce que potentiellement endommagés de façon irréversible.

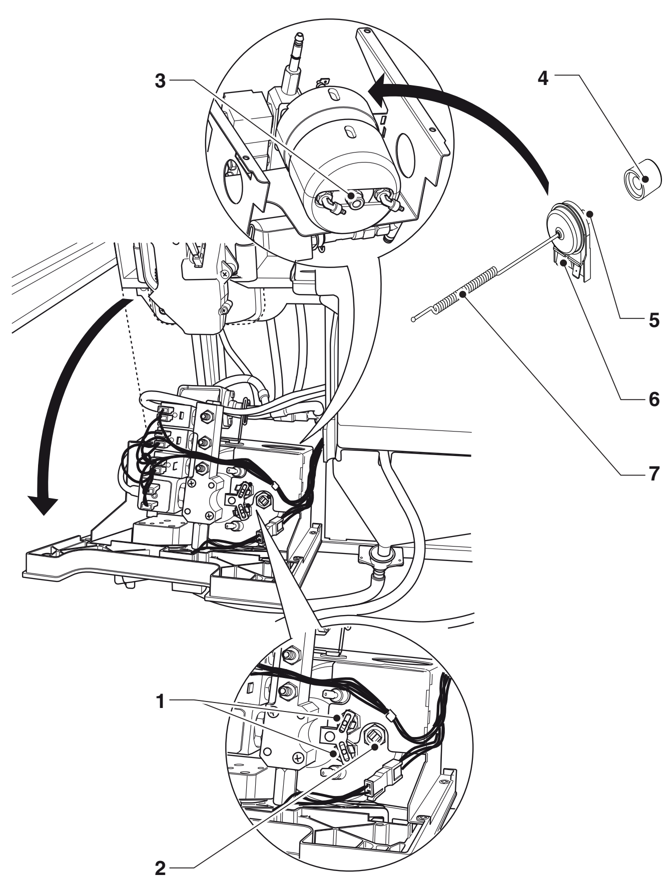


Fig. 38

1- Thermostats de chaudière expresso
2- Sonde température chaudière
3- Raccord pour capillaire thermostat
4- poignée
5- Poussoir de réarmement thermostat avec capillaire
6- Thermostat avec capillaire
7- Capillaire

REMPLACEMENT VENTILATEUR

L'accès au ventilateur d'entrée de vapeur se produit à l'intérieur de l'appareil.
Si pour une raison quelconque, il est nécessaire d'intervenir sur le ventilateur enlever les récipients instantanés de l'appareil et enlever le couvercle approprié

Important !!!

Les couvercles doivent être enlevés après avoir débranché l'appareil du réseau électrique.

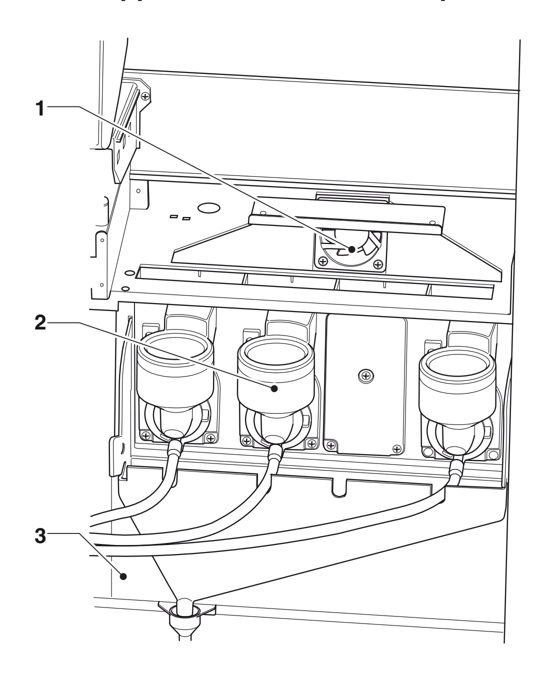


Fig. 39

1- Ventilateur aspiration vapeurs
2- Mixer instantanés
3- Couverture mixer solubles

NAVIGATION MENU

CIRCUIT HYDRAULIQUE

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

MODE DE NAVIGATION

L'appareil peut fonctionner en 3 états différents de fonctionnement :

- **Utilisation normale ;**
- **Menu du chargeur ;**
- **Menu du technicien ;**

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il faut appuyer sur le bouton de programmation.
L'appareil entre dans la modalité Menu du Chargeur.
En appuyant sur la touche ← on passe du “Menu du Technicien” au “Menu du Chargeur” et vice-versa.

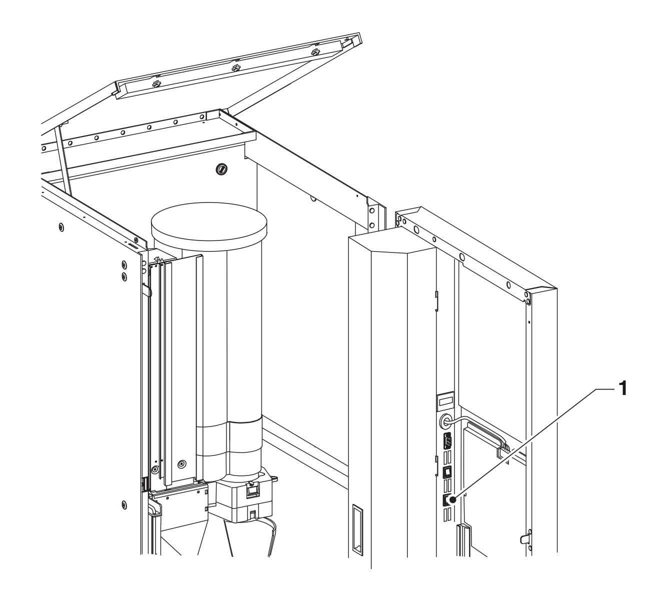


Fig. 1

1- Bouton entrée programmation

Entrée en programmation

Pour se déplacer à l'intérieur des menus, utiliser maintenant les touches montrées sur la figure :

Touches de défilement UP ↑ et DOWN ↓

A l'aide des touches de défilement ↑ et ↓ il est possible de se déplacer d'un élément à l'autre des menus de programmation, qui se trouvent au même niveau et de modifier l'état d'activation (ON/OFF) ou les valeurs alphanumériques des fonctions.

Touche de confirmation / envoi ↵

A l'aide de la touche de confirmation / envoi ↵ il est possible de passer au niveau immédiatement inférieur ou bien de confirmer une donnée saisie ou modifiée.

Touche de sortie ←

A l'aide de la touche de sortie ← il est possible de retourner au niveau supérieur ou de sortir d'un champ de modification d'une fonction. Quand on est arrivé au niveau le plus haut du Menu, en appuyant de nouveau sur cette touche, on passe du Menu du Technicien au Menu du Chargeur et vice-versa.

Saisie des valeurs alphanumériques

Quand le logiciel de gestion demande de saisir des caractères alphanumériques, les touches prennent les fonctions suivantes :

- La touche de confirmation ↵ permet de modifier / saisir le premier caractère, de le confirmer et de passer au suivant.
- les touches ↑ et ↓ permettent de faire défiler les caractères disponibles.

Saisie du mot de passe à porte fermée

La saisie du mot de passe à porte fermée permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisi.
Avec les mots de passe à porte fermée, il est possible de :

- Effectuer le lavage des mixers
- Effectuer le lavage du groupe infuseur
- Effectuer la mise à zéro du compteur de marcs

Pour saisir le mot de passe à porte fermée, procéder de la manière suivante :

- Appuyer et maintenir enfoncée la touche numéro 4 pendant deux secondes.
- Le logiciel de gestion demande la saisie du mot de passe, le clavier assume les valeurs numériques reportées sur la figure.
  L'appareil reste en attente quelques secondes de la saisie d'un mot de passe (5 chiffres) qui permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisie.

A l'intérieur du Menu du Technicien, il est possible de définir ces mots de passe.
Par défaut, tous les mots de passe sont désactivés.

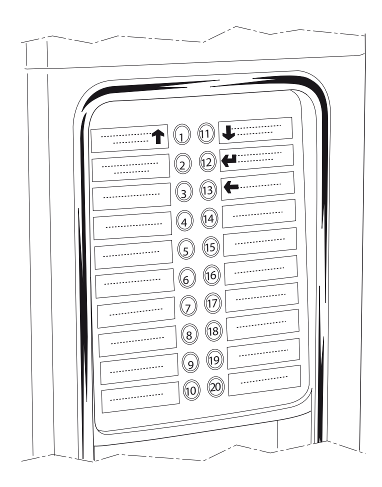
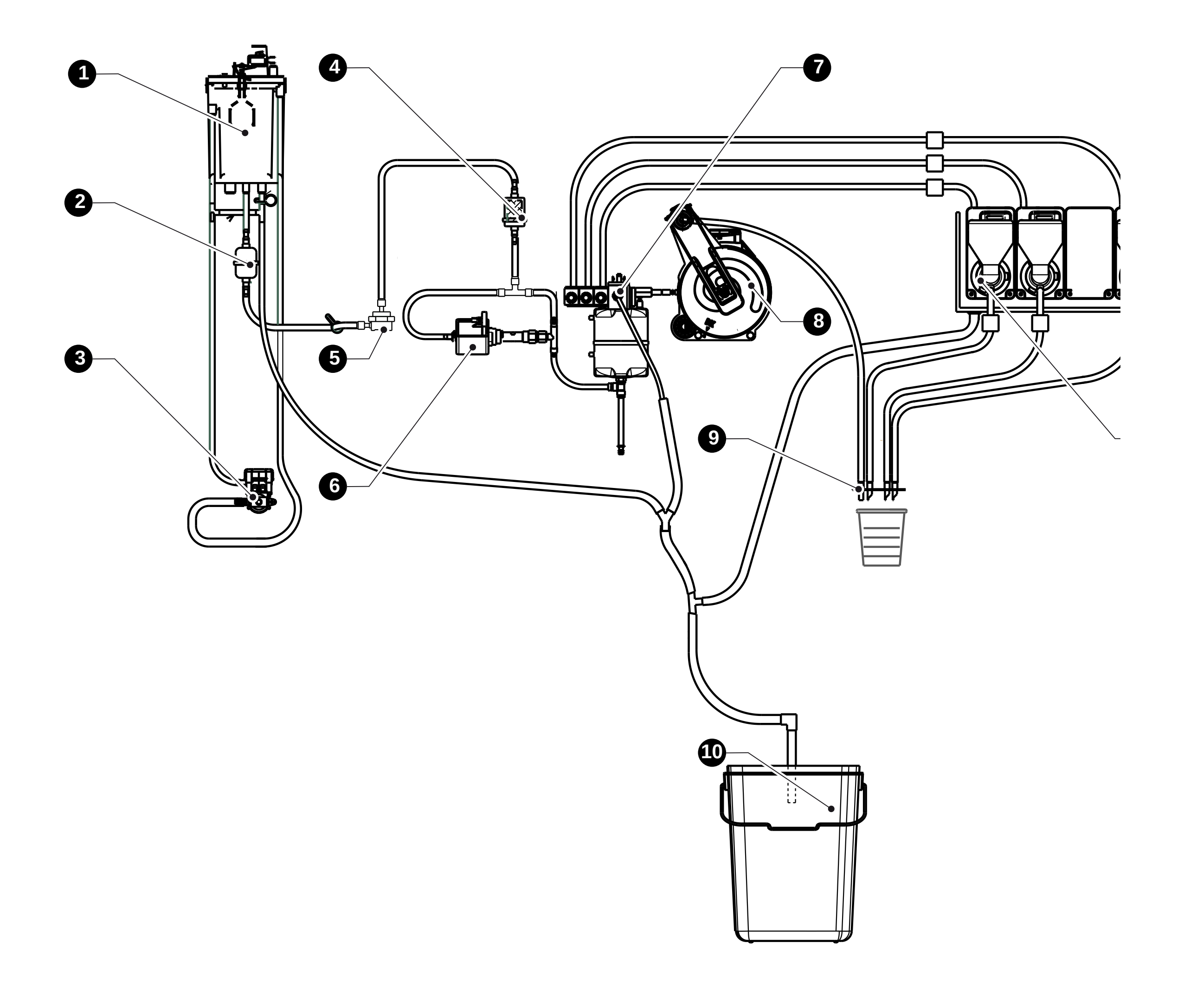


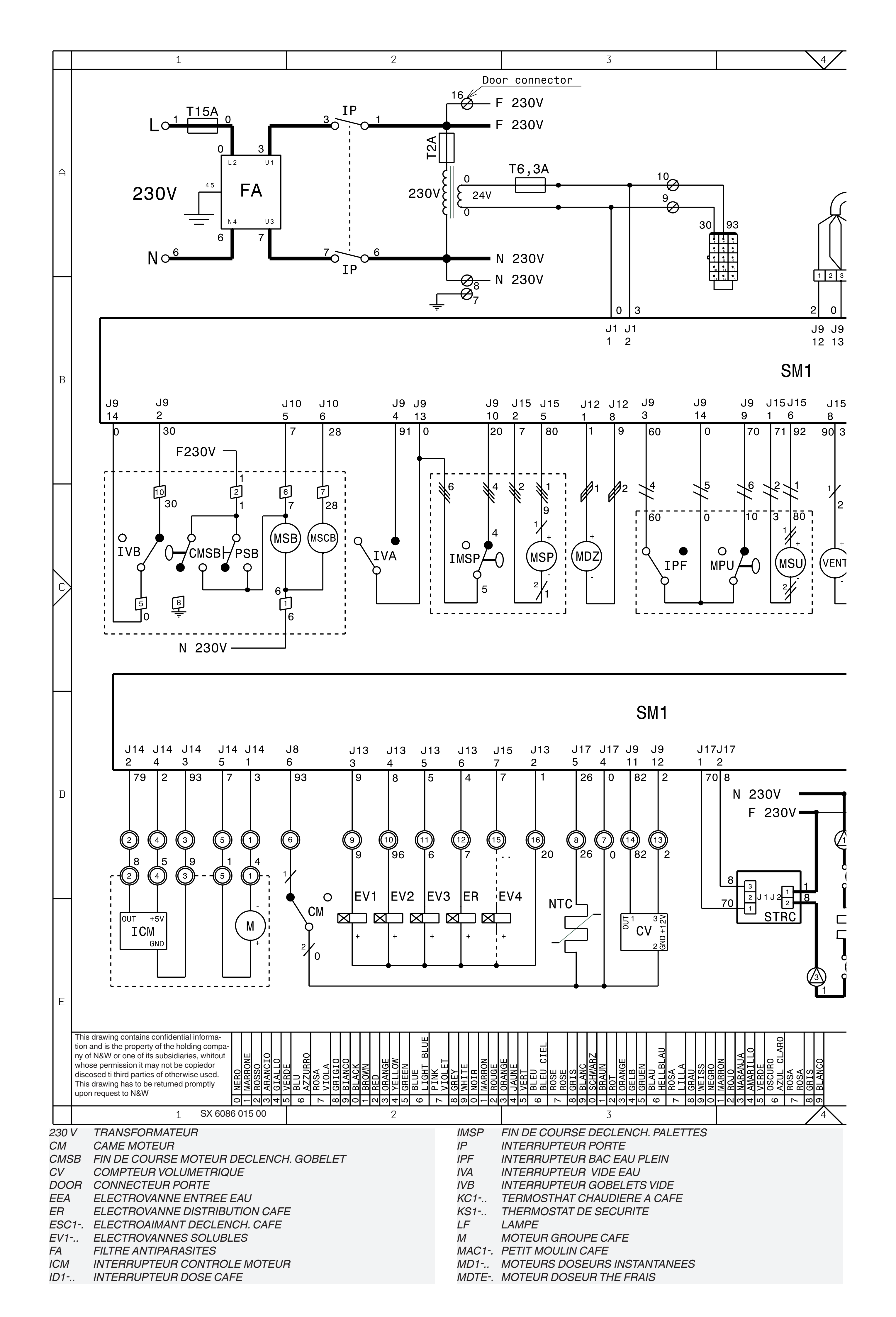
Fig. 2

Fonction des boutons de sélection en programmation

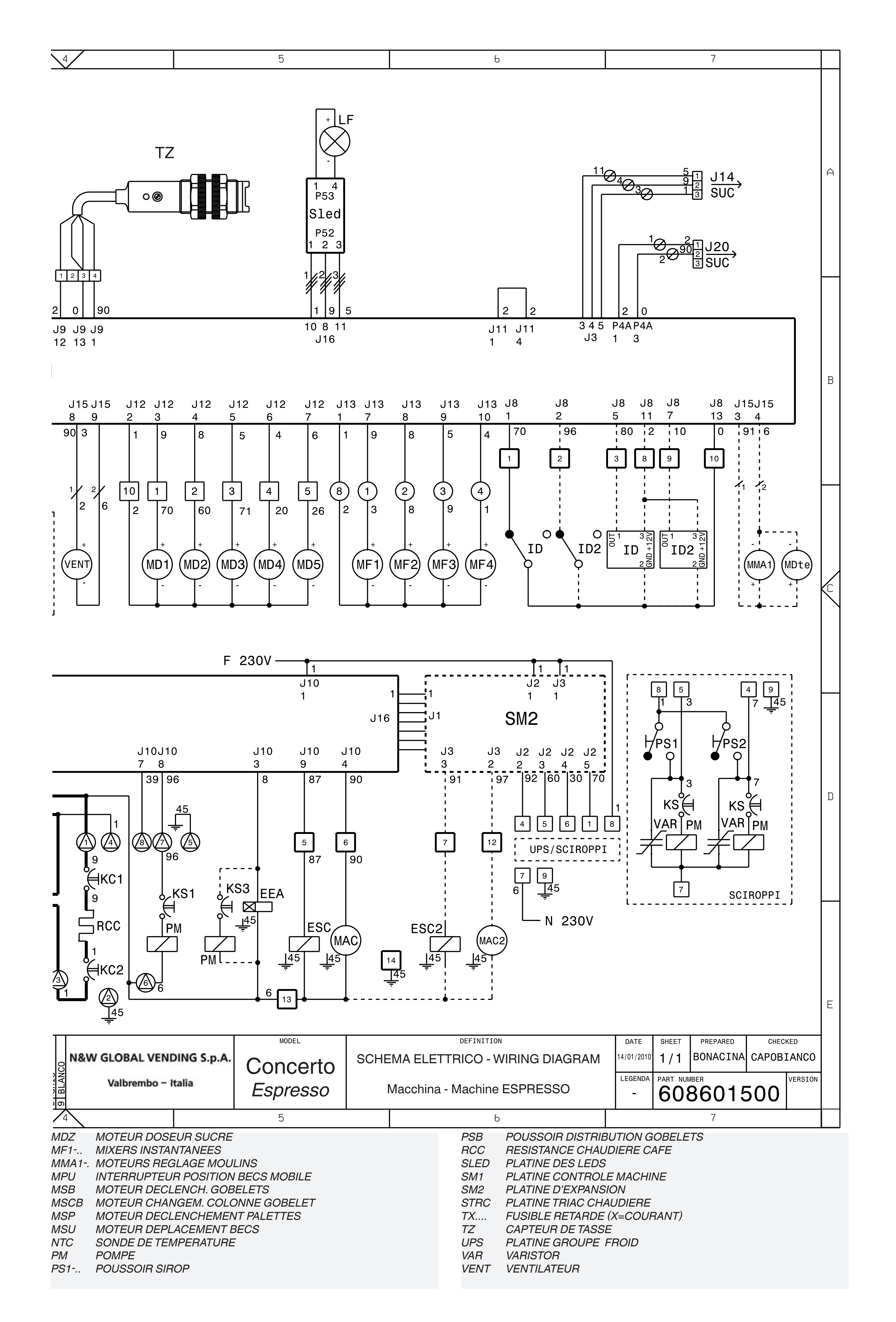
CIRCUIT HYDRAULIQUE



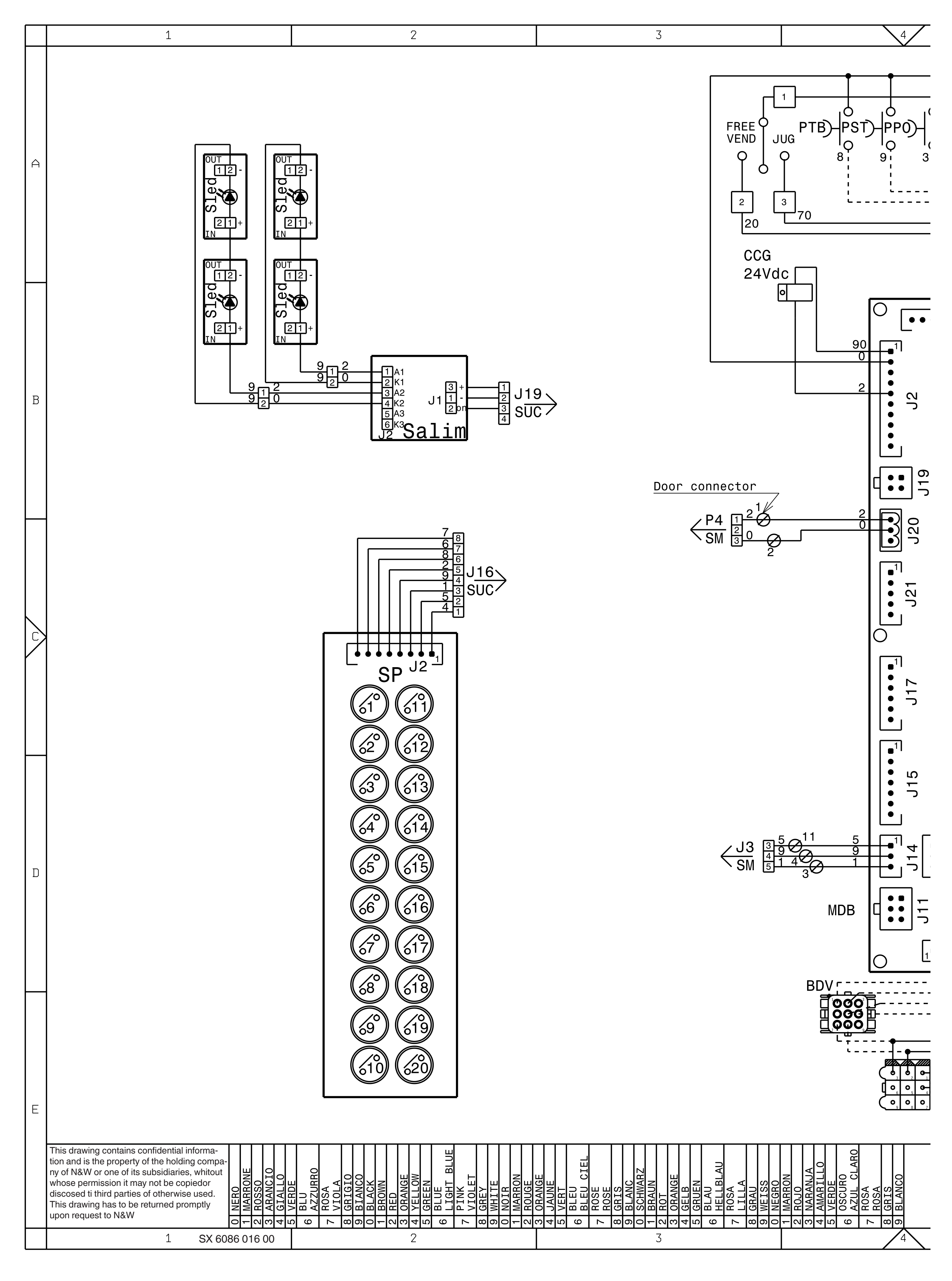
1- Air-break
2- Filtre mécanique
3- Électrovanne entrée d'eau
4- Filtre stabilisateur
5- Compteur volumétrique
6- Pompe à vibration
7- Chaudière et electrovannes de distribution
8- Groupe café
9- Gicleurs de distribution
10- Seau marcs liquides
11- Mélangeurs de solubles



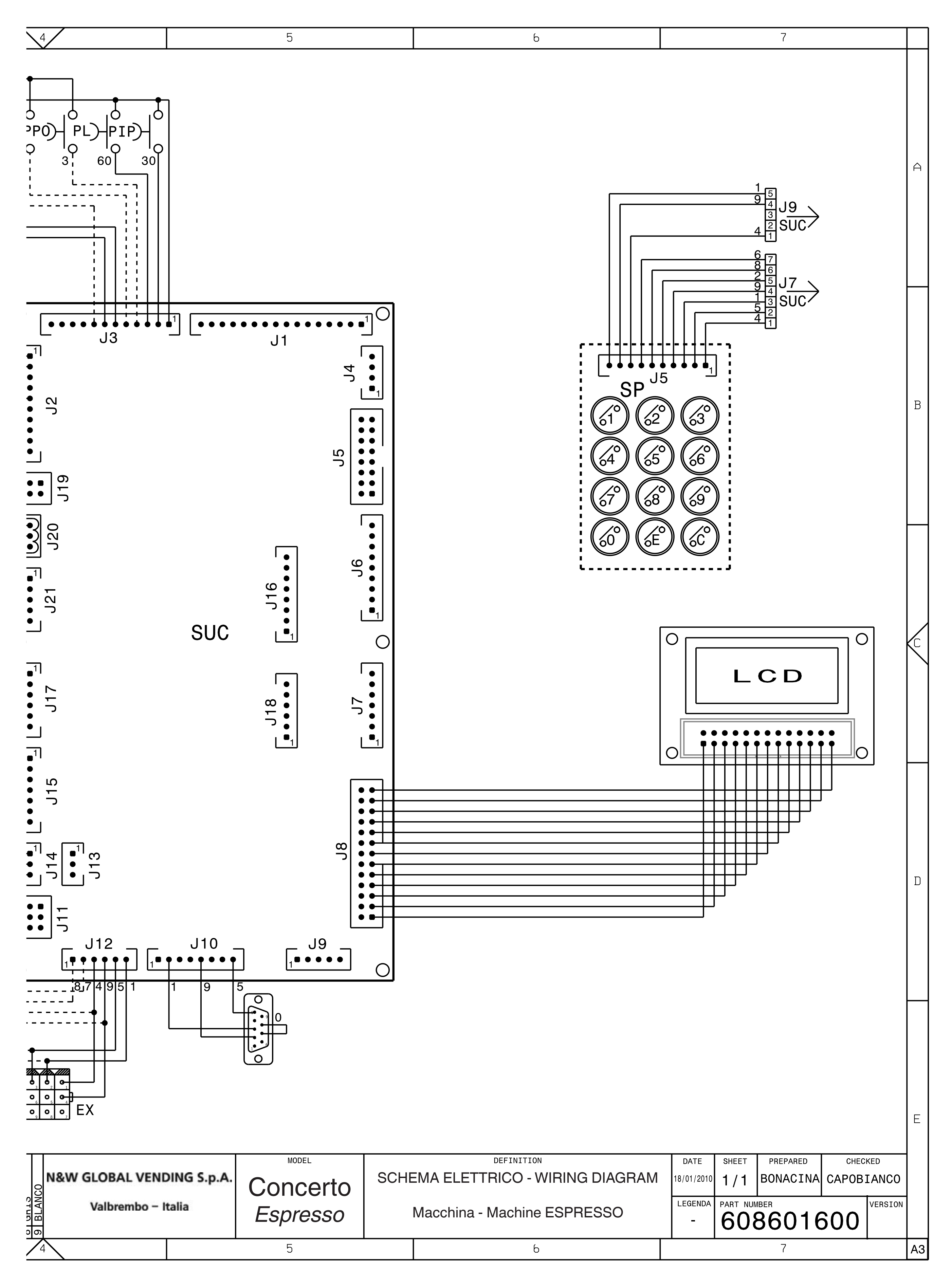
230 V	*TRANSFORMATEUR*
CM	*CAME MOTEUR*
CMSB	*FIN DE COURSE MOTEUR DECLENCH. GOBELET*
CV	*COMPTEUR VOLUMETRIQUE*
DOOR	*CONNECTEUR PORTE*
EEA	*ELECTROVANNE ENTREE EAU*
ER	*ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE*
ESC1-.	*ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE*
EV1-..	*ELECTROVANNES SOLUBLES*
FA	*FILTRE ANTIPARASITES*
ICM	*INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR*
ID1-..	*INTERRUPTEUR DOSE CAFE*
IMSP	*FIN DE COURSE DECLENCH. PALETTES*
IP	*INTERRUPTEUR PORTE*
IPF	*INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN*
IVA	*INTERRUPTEUR VIDE EAU*
IVB	*INTERRUPTEUR GOBELETS VIDE*
KC1-..	*TERMOSTHAT CHAUDIERE A CAFE*
KS1-..	*THERMOSTAT DE SECURITE*
LF	*LAMPE*
M	*MOTEUR GROUPE CAFE*
MAC1-.	*PETIT MOULIN CAFE*
MD1-..	*MOTEURS DOSEURS INSTANTANEES*
MDTE-.	*MOTEUR DOSEUR THE FRAIS*



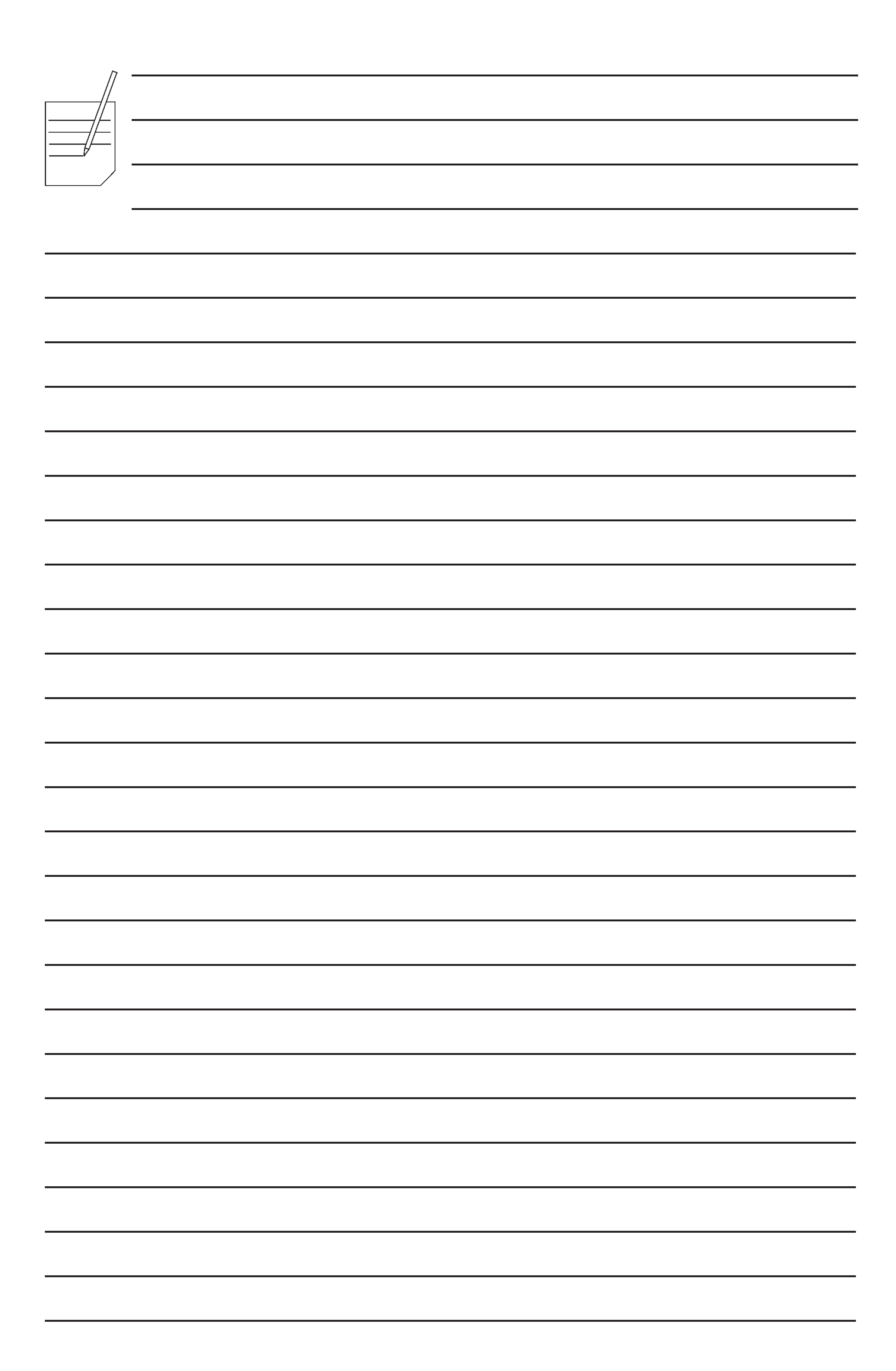
MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
MF1-..	MIXERS INSTANTANEES	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
MMA1-.	MOTEURS REGLAGE MOULINS	SLED	PLATINE DES LEDS
MPU	INTERRUPTEUR POSITION BECS MOBILE	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	SM2	PLATINE D'EXPANSION
MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET	STRC	PLATINE TRIAC CHAUDIERE
MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
MSU	MOTEUR DEPLACEMENT BECS	TZ	CAPTEUR DE TASSE
NTC	SONDE DE TEMPERATURE	UPS	PLATINE GROUPE FROID
PM	POMPE	VAR	VARISTOR
PS1-..	POUSSOIR SIROP	VENT	VENTILATEUR



BDV	*CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV*
CCG	*COMPTEUR DE COUPS GENERAL*
DOOR	*CONNECTEUR PORTE*
EX	*CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT*
FREE	*INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE*
JUG	*INTERRUPTEUR “JUG FACILITIES”*
LCD	*AFFICHEUR A CRISTAUX LIQUIDES*
MDB	*CONNECTEUR MONNAYEUR MDB*
PIP	*POUSSOIR ENTREE PROGRAMMATION*
PL	*POUSSOIR RINCAGE*



PPO	*POUSSOIR "PRIMING"*
PST	*POUSSOIR STATISTIQUES*
PTB	*POUSSOIR DU TRANSPORTEUR GOBELETS*
SALIM	*PLATINE ALIMENTATEUR*
SLED	*PLATINE DES LEDS*
SM	*PLATINE CONTROLE MACHINE*
SP	*PLATINE A POUSSOIRS*
SUC	*PLATINE UNITE CENTRALE*



EDITION 1 05 - 2011 CODE H3705FR00

